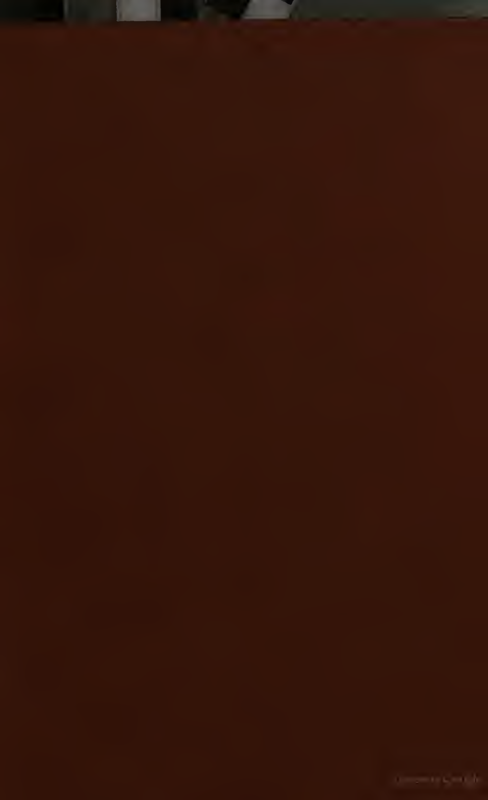



BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

COLLECTION COMPLÈTE
DES OEUVRES
DE JEAN JOSEPH
ROSSIGNOL
JÉSUITE

DISPOSÉES PAR ORDRE DES MATIÈRES

VOL. VIII.

5.me RECUEIL

CHYMIE-BOTANIQUE

VOL. II.

TURIN 1823

Chez Hyacinthe MARIETTI Libraire

Rue du Pò



COLLECTION COMPLÈTE

DES

ŒUVRES

DE JEAN JOSEPH ROSSIGNOL

JÉSUITE

DISPOSÉES PAR ORDRE DE MATIÈRES.

VOL. VIII.

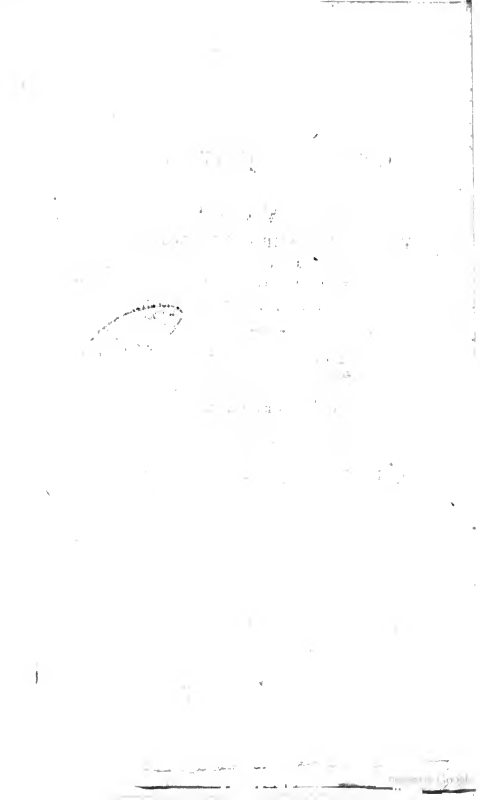


5.me Recueil

CHYMIE. - BOTANIQUE.

VOL. II.

19. Description des plantes.



DESCRIPTION

DES PLANTES

PAR M. ROSSIGNOL

DE VALLOUISE.







A MILAN,

Chez JOSEPH MARELLI Imprimeur.

M. DCCC. VII.





PRÉFACE.

Charlemagne ne conçut jamais de projet aussi hardi que celui dont je m'occupe en ce moment. Les faiseurs de châteaux en Espagne et dans le monde de la Lune, ne formerent jamais d'entreprise aussi extraordinaire que celle dont je tente l'exécution. Je ne prétends rien de moins, qu'opérer une révolution dans la maniere de cultiver la Botanique, cette science aujourd'hui si fort à la mode. Ce qui mettra le comble à la surprise, c'est que je déclare ingénuement que je ne suis pas Botaniste de profession, et que je ne suis que simple amateur en Botanique. Il est vrai que je le suis depuis plus de cinquante ans: mais ce titre est insuffisant pour m'autoriser à entrer en lice avec les Tournefort et les Linné. Aussi n'est-ce-pas au fond de leur doctrine que j'ose m'en prendre. J'en veux très-principalement aux Botanistes François du jour, sur le langage qu'ils

ont adopté dans l'étude de cette aimable et précieuse science, dont les charmes et les solides avantages ont excité un enthousiasme général dans ces derniers temps. Un esprit de vertige les a portés à couvrir de haillons dégoûtans l'Apollon du Vatican, la Flore du Grand Farnese, le Lutteur et le David de la Ville *Borghese. Il y a long-temps que je déplore l'état pitoyable où les prétendus philosophes ont réduit notre pauvre langue, dont la douceur, l'harmonie, l'urbanité faisoient les délices de toutes les personnes cultivées de l'Europe. Un grand fond d'ignorance dans les connoissances naturelles, une présomption plus grande encore, un orgueil de démon, une impiété infernale ont coucouru à les porter aux excès de tous les genres, au point de sapper tout à la fois les fondemens de la Religion, de l'ordre civil, des sciences et des arts. Dans les œuvres nombreuses que j'ai publiées, je n'ai laissé échapper aucune occasion d'en donner des preuves démonstratives, aux quelles je les défie de rien repliquer. Ils*

ont en particulier défiguré notre langue, d'une maniere si hideuse, qu'on a peine à la reconnoître. Mais il convient de me borner ici, et de ne m'attacher qu'à ce qui fait directement au sujet que je traite.

Tournefort n'avoit pas et ne pouvoit avoir la la vaste étendue de lumieres de Linné sur les caracteres des plantes. Mais sa marche étoit bien plus judicieuse, plus avouée du goût, et sa façon de s'exprimer plus analogue à l'aménité de la langue françoise. Après avoir mûrement examiné les ouvrages de ces deux Méthodistes, je me suis cru fondé à conclure que les uns et les autres avoient leurs avantages et leurs défauts, et qu'il pouvoit résulter de la combinaison des deux systêmes, une méthode préférable à celles qu'ils ont suivie chacun séparément.

M. De Buffon, dans sa Préface de l'Histoire Naturelle, a fait sentir vivement les graves inconvéniens qu'il y a classer les plantes dans un ordre relatif au nombre de leurs etamines; et je ne

crois pas qu'il soit possible de répondre d'une maniere plausible à ses observations critiques. Il ne tarit pas sur les éloges qu'il fait de la marche de Tournefort. L'engouement pour Linné, qu'on me pardonne cette expression, n'étoit pas alors au point où on l'a vu depuis; et je ne serois point étonné qu'on se fût permis de dire, même en France, qu'une partialité nationale a eu quelque part aux propos du Pline François. Du reste les intentions d'un auteur n'entrent pour rien dans le mérite de son ouvrage. Un homme sage apprécie dans le silence du préjugé, ce que les choses sont en elles-mêmes, sans avoir égard aux vues qu'a pu se proposer celui qui les présente.

C'est en partant de ce principe, que je me suis cru autorisé à dire que la premiere étude des plantes par la considération des corolles, est évidement préférable, j'ajouterai si l'on veut, pour les commencemens, à celle qui a pour base le nombre des étamines. J'en ai déduit les raisons dans ma Botanique

élémentaire; et à cet égard le système de Tournefort l'emporte manifestement sur celui de Linné. D'ailleurs ce dernier n'a eu qu'une vogue bien éphémére parmi nous. Tous nos Botanistes François font plus encore; ils se dégoûtent des dénominations des plantes de Linné; ils leur en substituent d'autres tout aussi barbares, si toutefois elles ne le sont pas davantage. J'ai actuellement sous les yeux le systême de L. A. Jussieu, aujourdui si fort à la mode. Son jargon fait peur; il n'est pas fait pour des oreilles françoises.

Du reste comme je fais ici l'office d'un simple rapporteur de procès, il est de mon devoir de tout dire à charge et à décharge. Si la division de Tournefort en classes et en sections a une supériorité marquée, la division des espèces dans Linné présente des avantages qu'on chercheroit vainement dans le Botaniste François. Mais on va m'accuser de perdre de vue le grand projet que j'ai annoncé en commençant, et dont je me propose l'exécution dans cet ouvrage. Revenons donc.

Que l'on prenne parti pour Linné ou pour Tournefort; que, comme la prudente Abeille, on tire avec choix de l'un et de l'autre, ce qu'on juge plus propre à favoriser l'étude et les progrès de la Botanique, tout cela m'est étranger dans le moment. Mais je ne saurois dissimuler ma sensibilité, je dirois volontiers, mon indignation, en voyant le ton de pédanterie et de barbarie, sur le quel nos Botanistes François du jour, ont monté la nomenclature des plantes. Pour indisposer contr'eux les personnes qui ont été à l'école du goût, et qui ont su en recevoir les leçons, il me suffira d'en citer quelques exemples. Les fleurs en cloche, ils les appellent fleurs en campane; *les fleurs en entonnoir*, infondibuliformes; *les fleurs labiées, en* gueule; *les fleurs en croix*, crucifères; *les fleurs en rose*, rosacées; *les fleurs en parasol*, ombellifères; *les fleurs en lis*, liliacées; *les fleurs en papillon*, légumineuses; *les fleurs irrégulieres*, anomales; *les fleurs à fleurons*, flosculeuses; *les fleurs à demi-fleurons*, se-

misflosculeuses. (*Ils ont bien voulu faire grace au nom de fleurs radiées*). *Mais ce n'est là que l'avant-coureur de l'accoûtrement grotesque et maussade sous le quel ils nous présentent les aimables et élégantes productions de la nature. Quand ils entrent dans le détail des descriptions des plantes, ils entassent des mots âpres et barbares, propres à faire hurler les loups. Il y a peu qu'un de nos Botanistes François m'annonça qu'il alloit me montrer une plante qu'il nomma* oxalis corniculata. *Je m'attendois à voir quelque végétal singulier, venu des antipodes. Je trouvai que c'étoit l'alléluia, ou trefle oseille, plante fort commune aux environs de Turin et ailleurs.*

Je sais bien qu'il est des circonstances, où l'on a de la peine à trouver dans notre langue des expressions assez heureuses pour caractériser d'une maniere un peu précise quelques uns de nos végétaux: mais ces cas sont bien plus rares qu'on ne voudroit le croire; et ce n'est jamais que dans une vraie nécessité, qu'on doit s'écarter, dans la ma-

niere d'instruire, du langage qui est de mise dans la conversation des honnêtes gens, qui ont quelque culture. Il y a cent ans, il n'y en a pas plus de cinquante, que la langue des Botanistes étoit à la portée de tout le monde. Ils parloient comme on parle; et ils n'avoient pas de peine à se faire entendre. Ils ne croyoient pas qu'il fût besoin pour cela de recourir aux sons déchirans des ours et des loups garoux.

Nous sommes arrivés à une époque à jamais memorable, où l'on a été saisi de la manie de tout détruire et tout créer à nouveaux frais. Les générations qui nous ont précédés, n'avoient pas le sens commun. Elles étoient sans goût, sans esprit; elles croupissoient dans une grossiere et barbare ignorance. Il falloit tout changer, tout réformer; et cette gloire étoit réservée au temps où nous vivons. Les Racine, les Despréaux, les La Bruyere, les Gresset, les Fenelon, les Buffon même étoient de petits génies, qui ne savoient ni penser, ni rendre leurs pensées par la parole. C'est très-princi-

palement l'esprit d'irréligion qui fait naître ces accès de vertige et de lubie. De nouveaux Encelades ont entrepris d'escalader le Ciel. Dans le fol espoir d'y réussir, ils ont entassé des ruines de tous les genres possibles. Il falloit qu'il ne restât aucun vestige de tout ce qui avoit été dit et fait avant eux. Nous venons de voir quel a été le succès de leur tentative sacrilege, et de quelle maniere ils sont devenus les réformateurs et les bienfaiteurs du genre humain.

Leur premiere vue étoit de renverser le trône et l'autel: mais ce n'est pas là que se sont bornés leurs ravages. Nous voyons la Religion renaître de ses cendres, selon la promesse de son divin fondateur: mais en sera-t-il de même des sciences et des arts? et pouvons-nous espérer de les voir reprendre leur ancien éclat?

Je ne fais pas à la majorité des Botanistes l'injure de soupçonner qu'ils ne croient ni en Dieu, ni à la Révélation dont il est manifestement l'auteur. Non ce n'est point là la source du travers qui

les a tranformés en autant d'ours mal léchés. Leur mal est venu d'un autre endroit. Je suis admirateur autant qu'eux, du vaste savoir, de l'habileté même du Botaniste Suédois ; je partage de grand cœur leur enthousiasme à cet égard : mais ils n'ont pas su le contenir dans de justes bornes. Ils devoient se contenter d'adopter le fond de sa doctrine, mais ils devoient en même temps se garder de cette foule d'expressions plus que gothiques, qui ont fait autant de ravage dans notre langue, que l'irruption des barbares du nord en a fait dans l'ordre civil du midi de l'Europe.

Après la maniere dont je me suis expliqué, on s'attend bien que je suis décidément résolu à me frayer une route différente de celle qui est suivie par le torrent de nos Botanistes. La marche que je choisis présente des avantages qu'on ne sauroit trop apprécier. Mon grand objet est d'inspirer à la jeunesse, l'amour de l'étude et de la recherche des plantes, de leur présenter sous les traits de l'agrément les charmes de ce genre de cul-

ture. J'évite avec le plus grand soin dans mes descriptions, tout ce qui seroit capable de dégoûter de jeunes apprentifs que la lecture d'une seule page de Linné frapperoit d'un ennui mortel. Je m'interdis, autant qu'il est possible, toute expression, qui n'est pas d'usage dans une conversation ordinaire. Je me tiens par dessus tout en garde contre ce jargon scientifique hérissé de mots grecs, arabes, indiens, tudesques, qui outre leur insipidité et leur âpreté naturelle ont souvent besoin d'un commentaire. Qu'on ne me soupçonne pas d'un excès de délicatesse. Mon dessein est de ménager celle des jeunes gens, du sexe même, et de les engager à l'étude des plantes, en leur présentant une amorce propre à les attirer, en prévenant le dégoût par l'aménité des descriptions. Je ne ferai pas des savans; ce n'est pas non plus ce que je me propose. Mon but est d'apprivoiser une infinité de personnes qui sont naturellement disposées à acquérir une connoissance modérée des productions de la nature, qui nous présente des richesses

innombrables dont on connoît si peu le prix. La plupart de mes lecteurs se borneront à ce que je leur apprends: mais sur la multitude, il se trouvera immanquablement quelques génies rares, destinés à faire revivre les Tournefort et les Linné; et j'aurai la satisfaction et le mérite de leur avoir ouvert la carriere, où ils marcheront à pas de géans, en se familiarisant avec les ouvrages des grands maitres en ce genre, et en y ajoutant de nouvelles découvertes. La science des faits exige du temps et des recherches.

On s'attend bien que dans la composition de mon ouvrage, je n'ai pas toujours eu à portée les ressources nécessaires pour la description de toutes les plantes. Il en est une centaine dont je n'ai fait qu'indiquer les noms. C'est une pierre d'attente que j'ai placée, dans l'intention de compléter après coup, l'édifice que j'élevois. Jusqu'ici je n'ai pas eu les moyens d'y mettre la derniere main.

Je m'en console en observant que la Botanique est une science qui n'a point,

et qui probablement n'aura jamais de bornes. Tournefort a connu sept à huit mille plantes ; sous les Jussieu le nombre est allé à quinze ou vingt mille. Aujourd'hui on en distingue vingt-cinq à trente mille, en comptant les especes et les variétés. Par un appréciation telle qu'il est permis de la faire, M. Adanson présume que la surface du Globe renferme cent mille plantes différentes.

Cette immensité de végétaux ne doit pas nous porter à envisager d'un œil indifférent le petit nombre de ceux que nous connoissons en Europe. Il n'y a de vrais riches que ceux qui ont l'esprit de modération. Le Duc d'Orléans ne l'a pas été avec quinze millions de revenus. Nous ne saurions d'ailleurs attacher un trop grand prix au trésor que nous possédons. Je suis persuadé qu'il n'y a pas une plante qui n'ait des propriétés très-intéressantes pour l'humanité ; j'en indique une grande quantité dans mes descriptions. J'ajoute avec une assurance bien fondée que ces propriétés sont spécialement analogues aux besoins et aux jouissances des habitans

du pays où elles se trouvent ; et c'est ce qui doit nous faire sentir toute l'importance de l'étude de la Matiere médicale , *qui est bien moins cultivée qu'elle ne devroit l'être.*

Avant de finir , je dois avertir que les numéros sont relatifs aux classes et aux sections de Tournefort . J'ai fait connoître dans mes Elémens de Botanique , les motifs qui m'ont engagé à préférer sa distribution qui porte principalement sur les corolles. J'ai réduit ses vingt-deux classes à vingt ; et je m'y suis cru autorisé sur les conseils de M. De Jussieu . J'ai observé ailleurs qu'il en résulte , dans le Tableau général des plantes , une symmétrie , qui ne peut manquer de plaire à la jeunesse , et qui est propre à leur faire retenir cette premiere distribution.





DESCRIPTION
DES PLANTES.



ABRICOTIER. 19. 7. Ses feuilles sont semblables à celles du tremble, un peu pointues par le bout, dentelées sur leurs bords; elles sortent quatre à quatre, ou cinq à cinq. Il jette des fleurs blanches en rose, comme le cerisier. Le fruit est doux et agréable au goût. Il est un peu rouge et jaune en mûrissant; et pour cela on l'a appellé à Rome *Chrysomala*, comme qui diroit, *pomme d'or*. On dit que les abricots en Perse sont un poison. Chez nous ils valent mieux que les pêches; car il ne se corrompent ni s'aigrissent dans l'estomac; ils ne sont fiévreux que lorsqu'ils sont verds. Il y a une sorte d'abricot qui est tout blanc dehors et dedans; il est de bon goût. On dit, une marmelàde, une compôte d'abricots.

Absinthe. 11. 3. On en distingue plus de trente especes. L'absinthe vulgaire pousse plusieurs tiges, hautes de trois à quatre pieds, blanches; ses feuilles ressemblent à celles de l'armoise. Ses fleurs sont disposées en épis assez longs, blanchâtres. Chaque fleur est un bouton composé de plusieurs fleurons dorés et renfermés dans un calice écailleux. Les semences sont menues, oblongues et nues. Cette Absinthe vulgaire est la plus en usage dans la Médecine. Elle est stomachale, apéritive, fébrifuge, bonne contre les vers, et pour les vapeurs, les coliques, la jaunisse et les pâles couleurs. On l'emploie pour arrêter le progrès de la gangrene. Son amertume est insupportable.

Acante. 3. 5. On en distingue deux especes, dont l'une est sans épines et l'autre en est armée. L'*Acánte molle* a ses feuilles fort grandes, larges, lisses, découpées assez profondément en plusieurs segmens, qui sont encore recoupés en de plus petits lobes; elles sont charnues, d'un verd obscur, luisant en dessus et plus pâle en dessous. La tige s'éleve à trois ou quatre pieds, de la grosseur du doigt; elle porte un bel épi de fleurs, mais très-piquant. Chaque fleur est monoperale, applatie, le limbe est découpé en trois; elle est rétrecie et terminée par le bas en un tuyau court et en forme d'anneau; elle a quatre étamines. La feuille supérieure du calice est voûtée; elle a une teinte de

pourpre. Le pistil devient un fruit de la figure d'un gland; les semences sont applaties et jaunâtres.

L'*Acante épineuse* se distingue de la molle par ses feuilles plus finement découpées. Chaque segment se termine par un piquant assez roide et fort aigu; le verd est aussi plus obscur. Ces deux especes ne dégénerent jamais l'une en l'autre. Les bons Architectes emploient l'Acante cultivée, qui est plus belle que l'épineuse ou sauvage; elle est plus refendue, plus découpée, et assez semblable au persil; elle est la plus parfaite.

Aconit. 10. 2. Plante venimeuse, polypetale. Sa fleur représente assez bien un casque ouvert. Le petale supérieur fait le heaume, les deux latéraux tiennent la place des deux oreillettes, et les inférieurs représentent la mentonniere. Le Napel a toute la fleur bleue ou violette. Il est très-dangereux, mais on a trop exagéré son venin. L'Anthora a les fleurs jaunes; il est aussi venimeux que le Napel. Il est faux qu'il croisse toujours auprès du Thora ou du Napel. Une troisieme espece, appellée *tue-loup*, a ses fleurs pâles ou jaunâtres; la figure de son casque est alongée. La premiere et la derniere espece sont très-caustiques, très-âcres, et causent des convulsions mortelles, ou des inflammations suivies d'une gangrene prochaine. La seconde espece n'est pas moins âcre que les deux autres: cependant ses racines sont

employées dans les fievres malignes; elles entrent aussi dans des orviétans.

Agaric. 15. 3. Plante de la nature du champignon dont il ne differe que par sa structure, et parce qu'il s'attache au tronc des arbres. Celui qui est employé en Médecine, est blanc, léger, friable, très-amer, et s'attache au tronc du mélese. On l'apporte des Alpes, sur-tout du Briançonnois. Celui qui vient du Levant est beaucoup plus blanc, plus léger et plus estimé. Il croît sur le cedre, qui est une espece de mélese. L'Agaric est purgatif, chaud, astringent. Il appaise les tranchées, la sciatique. Le syrop purge, soulage les maladies du cerveau, le haut-mal, les douleurs d'estomac et de rate, et fait uriner. C'est aussi un contrepoison pour la morsure des bêtes venimeuses.

Agnus Castus. 18. 3. Arbrisseau dont les branches sont pliantes et fort souples. Ses feuilles sont découpées en cinq parties disposées en main, et ressemblent à celles du chanvre, si ce n'est qu'elles ne sont pas dentelées si profondément, et qu'elles sont plus blanchâtres. Ses fleurs naissent en forme d'épi ramassées en maniere d'anneaux. Chaque fleur monopetale, a la figure d'un tuyau, dont l'ouverture s'évase et se découpe en deux levres. Le fruit est sphérique, dur et partagé en quatre loges. On dit que ceux qui en font usage, peuvent plus facilement conserver leur chasteté.

Agripaume. 4. 2. Ses tiges sont droites, quarrées; elles sont garnies de feuilles opposées deux à deux, découpées assez profondément, dentelées, d'un verd obscur, et un peu velues; celles du haut vont toujours en s'étrecissant, perdent de leur rondeur et deviennent étroites. Les fleurs sont purpurines, labiées; la levre supérieure est pliée en gouttiere, l'inférieure, plus courte, est partagée en trois. Elle contient quatre semences anguleuses.

Aigremoine. 6. 9. Sa tige est ronde, velue, quelquefois branchue, garnie dès le bas de quelques feuilles longues, velues, ailées, c'est-à-dire, composées de plusieurs petites feuilles rangées sur une même côte terminée par une seule feuille. Chaque petite feuille est crenelée à ses bords, relevée de plusieurs nervures, et chargée d'un duvet court, blanchâtre ou grisâtre. Les tiges et les branches se terminent par un épi long d'un demi-pied. Les fleurs sont jaunes, en rose, à cinq petales. Le calice est hérissé de piquans vers sa moitié; il renferme une ou deux semences un peu longues. L'Aigremoine est apéritive, et bonne pour les maladies de la poitrine.

Ail. 8. 4. Plante assez connue. Celui des jardins a une tige assez longue, toute unie et creuse. Ses fleurs sont en lis, à six petales, et naissent en gros bouquets sphériques. Sa racine est bulbeuse ou à oignon, d'un goût

âcre, et d'une odeur forte. L'ail est fort chaud et caustique. On s'en sert dans la peste, dans la colique venteuse, et dans plusieurs autres maladies. Outre les Aulx domestiques, il y en a de sauvages.

AIRELLE. 18. 5. Mirtille. Ce petit arbrisseau s'éleve tout au plus à deux pieds de hauteur, et donne plusieurs branches dès sa racine. Ses feuilles sont d'un verd obscur; les plus grandes ont un pouce de long sur un demi-pouce de large; elles sont crenelées légérement à leur bord. Ses fleurs naissent le long des tiges entre les feuilles; elles sont monopetales en grelot, et d'un rouge de brique. Son fruit est une baie molle, de la grosseur et de la figure du grain de genievre, mais un peu applatie à son extrêmité; elle est pleine de jus et renferme plusieurs semences menues. Cette baie est d'abord verte; elle devient ensuite rougeâtre, et enfin noirâtre, couverte cependant d'un duvet grisâtre, lorsqu'elle est bien mûre. Son suc est d'un rouge violet, et a un goût aigrelet assez agréable. Quelques auteurs croient que c'est le *vaccinium nigrum* de Virgile. On se sert des baies pour les dévoiemens, les cours de ventre, pour appaiser les vomissemens. . . . Les semences sont encore plus astringentes que le suc.

ALATERNE. 18. 1. Cet arbrisseau est ainsi appellé, parce que ses feuilles sont rangées alternativement le long de ses branches. Elles sont arrondies, quelquefois dentelées comme

celles du chêne-verd, d'un verd brun. Ses fleurs, monopetales, sont vertes, en entonnoir dont le pavillon est découpé en cinq pointes. Le pistil devient une baie molle, remplie de trois semences arrondies sur le dos, et applaties là où elles se touchent. On distingue quatre especes d'Alaterne.

ALCEE. 1. 6.

ALIBOUFIER. 18. 2.

ALISIER. 19. 8. Arbre, qui s'éleve assez haut. L'écorce de son tronc est lisse; son bois est assez dur. Ses feuilles ressemblent à celles de l'aubépine, mais elles sont beaucoup plus larges, d'un verd plus pâle; les découpures en sont moins profondes, leurs bords sont dentelés, et découpés comme dans les feuilles de la vigne. Ses fleurs sont blanches, à cinq petales en rose; elles sont ramassées en un bouquet qui naît à l'extrêmité des branches. Le fruit est de la figure de celui de l'aubépine, d'un rouge brun, fort âpre au goût à moins qu'il ne soit mou. Le fruit de l'Alisier est astringent, et peut s'employer au défaut de celui du sorbier.

ALLELUIA. 1. 3. Petite plante qui donne des feuilles portées sur des pétioles grêles. Chaque pétiole soutient trois feuilles à son sommet, taillées en cœur, qui se tiennent par leur pointe. La fleur, monopetale, est en cloche, découpée en cinq parties jusque vers le centre. Le pistil devient un fruit membraneux, semblable en quelque maniere à une

lanterne, divisé le plus souvent en cinq loges. Les semences sont enveloppées d'une coëffe, qui par sa contraction pousse ordinairement la graine assez loin de la plante. Il y a plusieurs especes d'alléluia. Les plus communes ont leurs fleurs ou blanches ou jaunes ou purpurines. Elles ont un goût aigrelet dans presque toutes leurs parties. Elles sont bonnes dans les fievres malignes.

Alliaire. 5. 4. Plante dont la racine sent l'ail; elle pousse des tiges minces et velues. Ses feuilles sont au commencement rondes, comme celles du lierre terrestre, ensuite elles deviennent un peu longues et dentelées tout à l'entour; elles ont aussi le goût et l'odeur de l'ail, mais moins forts. Les fleurs sont petites, blanches et en croix. La semence noire et oblongue, est contenue dans des siliques longues, angulaires, et divisées en deux loges. C'est une espece de julienne. On s'en sert dans les sausses et dans les ragoûts. Elle est bonne aussi pour faire uriner, contre le venin, contre les vieilles toux, et sur-tout contre la gangrene.

Aloes. 8. 1. Fleur en lis. L'Aloës qu'on nomme *commun*, donne à son collet plusieurs feuilles disposées en rond; les plus longues ont environ un pied et demi. Elles s'embrassent par leur base, et sont charnues, remplies d'un suc glaireux, terminées en pointe, et garnies sur leurs bords de petits piquans courbes dont les pointes regardent le haut des

feuilles. La tige est garnie de plusieurs fleurs jaunes, ramassées en épi. Le pistil devient un fruit oblong, divisé en trois loges ; les semences sont applaties et brunes. On distingue aujourd'hui plus de quarante especes d'Aloës, inconnues à l'antiquité. Elles ont des usages fort différens. Il est faux que l'Aloës ne fleurisse que tous les cent ans, et qu'il fasse du bruit, lorsqu'il pousse sa tige à fleur. On cultive dans les jardins l'Aloës *perroquet* : ses feuilles sont d'un beau verd, panaché de blanc. La tige est ronde, tachée ; la fleur est couleur de ponceau ; elle est longue d'un pouce, et découpée profondément en six parties.

Alysson. 5. 3 Ses fleurs sont en croix. Le pistil devient un fruit arrondi, composé de deux panneaux, appliqués sur une cloison mitoyenne qui divise ce fruit en deux loges, remplies de semences menues. L'Alysson de Dioscoride est une autre espece, qu'on appelle, *Bulbonac*. Ses feuilles sont d'abord presque rondes, ensuite elles deviennent plus longues, et finissent par une pointe obtuse. Elles sont blanches, velues et rudes. Ses fleurs en croix sont en grand nombre, et petites, La semence, contenue dans des siliques, est de la figure d'un petit rein, élevée en lentille, et dont les bords sont déliés. Il y a une autre plante qu'on appelle, Alysson de Gallien, et qui est une espece de Marrube.

Amandier. 19. 7. Il est branchu, son tronc est assez droit, et revêtu d'une écorce un peu

raboteuse sur-tout dans les vieux pieds. Ses feuilles sont alternes, longues comme le doigt, étroites, terminées en pointe, dentelées légérement sur leurs bords, d'un verd un peu brun et luisant par dessus, plus pâles par dessous, et d'un goût amer. Ses fleurs en rose sont à cinq petales; le calice est un godet découpé en cinq pointes. Le pistil devient un fruit charnu, renfermant un noyau. Le brou de ce fruit s'entrouvre dans sa maturité selon sa longueur. Les amandes sont les unes douces, les autres ameres. Les amandes douces sont incrassantes et adoucissantes, on les met dans les émulsions. Leur huile nouvellement tirée sans feu, est employée pour purger les enfans, pour appaiser les coliques, les vomissemens, et pour arrêter les mauvais effets des poisons corrosifs. Extérieurement on en frotte les parties où l'on sent de la douleur. La pâte d'amande sert à décrasser les mains. L'amande amere est mortelle pour les perroquets.

AMARANTE. 6. I. autrement Passe-velours. Elle se fait remarquer par les belles variétés de ses fleurs, qui sont tantôt couleur de feu, tantôt cramoisi, tantôt pourpre, tantôt jaune doré ou jaune pâle, quelquefois blanches ou argentées, disposées en épi dans la plupart des especes, dans d'autres en panicules ou en crêtes de coq. Chaque fleur est en rose. Le pistil devient une coque membraneuse, arrondie, qui s'ouvre transversalement en

deux. Les semences sont menues, arrondies, tantôt blanches, tantôt carnées, et le plus souvent noires. Les feuilles sont oblongues, pointues, vertes, et quelquefois teintes d'un rouge brun. L'Amarante Tricolor est remarquable par les trois teintes rouge, jaune, verte de ses feuilles. Ses fleurs sont verdâtres et semblables à celles de la blete. Elles naissent par paquets dans les aisselles des feuilles.

Ambrette. I. 6. On l'a rangée sous le genre du bluet. Ses feuilles ressemblent aux premieres du bluet des champs, mais elles sont plus larges, plus déchiquetées et moins blanches. Ses tiges sont branchues, garnies de feuilles, et terminées par une tête écailleuse, plus grosse que celle du bluet. Elle renferme une infinité de fleurons de différentes couleurs; ceux de la circonférence sont plus grands, et d'une couleur différente de ceux du centre. Ses semences sont oblongues, noirâtres, et chargées d'une aigrette. L'odeur de ses fleurs est très-douce, elle tient de l'ambre et de la civette; et c'est à cause de son odeur qu'elle a été appellée, Ambrette. Il y a plusieurs especes d'Ambrettes, qui ne different sur-tout que par la couleur de leurs fleurs, qui est le plus souvent purpurine, quelquefois blanche, et jaune.

Ambrosie. II. I. Plante que l'antiquité a cru être recherchée par les Dieux, à cause de son odeur. Ses tiges sont branchues, can-

nelées, blanchâtres, quelquefois rougeâtres, velues et garnies de feuilles assez semblables à celles de l'absinthe ordinaire, pareillement découpées, un peu velues et blanchâtres ou cendrées, d'une odeur douce, aromatique, et d'une amertume qui n'est pas désagréable. Ses fleurs sont à fleurons jaunâtres; elles sont renfermées dans de petites têtes rondes; elles naissent sur des épis; elles sont stériles. Les fruits sont au dessous, dans des endroits séparés. Ce sont autant de petites masses à plusieurs faces; ils renferment une semence noire, semblable au pepin de raisin. Cette plante croît sur le bord de la mer en Toscane.

Ammi. 7. 1. Plante en parasol. Ses feuilles sont vertes, découpées en lanieres oblongues, étroites, dentelées sur leurs bords, comme rangées par paires, et terminées par une seule laniere. Ses tiges sont creuses, cannelées, branchues, et garnies de feuilles découpées en moins de segmens que les inférieures. Ses fleurs sont blanches et fleurdelisées. Ses semences sont menues, arrondies, et cannelées sur leur dos, applaties par l'endroit où elles se touchent; elles sont âcres et piquantes au goût. Elles entrent dans la thériaque, et on les met au nombre des quatre petites semences diurétiques chaudes. L'Ammi du Levant est le plus estimé.

Ancolie. 10. 2. Ses feuilles sont portées par des pétioles divisés en trois branches;

chacune de ces trois branches est partagée en trois autres plus petites, qui portent à leurs extrêmités des feuilles larges d'un pouce environ, obtuses, échancrées le plus souvent en trois, et crenelées sur leurs bords. Elles sont d'abord d'un verd assez gai, qui brunit ensuite, et devient plus foncé en dessus, et beaucoup plus pâle en dessous. Les tiges sont assez minces, quoique rudes et fermes; elles sont garnies de quelques feuilles, toujours plus petites en montant. Les fleurs, polypetales, sont les unes roulées en cornets, les autres applaties. Leur couleur varie beaucoup. Le nombre des petales n'est pas constant. Le pistil devient un fruit composé de plusieurs gaines ramassées, longues d'un pouce environ. Les semences sont un peu applaties, noires et luisantes. La semence d'Ancolie est apéritive, bonne pour la jaunisse, et antiscorbutique.

Androsace. 1. 2.

Anemone. 6. 7. Les feuilles varient dans leur forme. La tige soutient une fleur en rose, dont la couleur varie à l'infini; il n'y a point de couleur bizarre qu'on ne trouve dans l'Anémone. Rien n'est plus charmant que le doux mêlange des couleurs qu'on observe dans quelques unes de ces fleurs. L'Anémone simple donne des étamines d'un violet obscur, et une infinité de semences menues, enveloppées d'une coeffe cotonneuse. L'Anémone purge le cerveau, attire les phlegmes.

ANET. 7. 4. Plante en parasol. Ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais plus courtes, et encore plus menues. Ses fleurs sont jaunes; ses semences sont ovales, applaties, cannelées sur leur dos, et garnies d'une bordure fort mince. Toute la plante a une odeur de drogue très-forte.

ANGELIQUE. 7. 4. Son nom lui vient des grandes vertus qu'on lui a attribuées. Ses feuilles sont fort amples, et comme composées de plusieurs petites feuilles, crenelées sur leurs bords, molles, d'un verd gai en dessus, plus pâles en dessous, d'une odeur et d'un goût un peu forts, et ambrées. Ces feuilles sont portées par des pétioles branchus, teints d'un peu de pourpre. La tige est creuse, légere, noueuse, branchue, cannelée, rouge à sa naissance, d'un verd pâle et cendré à son extrêmité qui est garnie de quelques feuilles beaucoup moindres que celles du bas. Les fleurs sont blanchâtres en parasol. Les semences sont applaties, presque ovales, légérement rayées sur leur dos, et comme bordées d'une aile très-mince. Les feuilles, les tiges et les semences ont une odeur très-agréable. Les racines entrent dans plusieurs compositions de pharmacie.

ANGELIQUE épineuse. *6.* 8.

ANIS. 7. 1. Sa tige est ronde, haute d'une coudée, et fort branchue. Elle porte un bouquet blanc, ayant une odeur de miel, d'où sort une graine semblable à celle de l'ache;

elle est longuette, et d'un goût entremêlé de doux, de piquant et d'amer. Cette semence est chaude, et sert à chasser les vents. C'est un des correctifs du séné.

Apocin. 1. 5. Il y en a beaucoup d'especes. Celui qui est le plus commun vient du Canada. Il donne plusieurs tiges hautes de six à sept pieds, garnies de feuilles opposées deux à deux, longues de six pouces, larges de moitié, et d'un verd pâle. Les fleurs naissent par bouquets à l'extrêmité des tiges, et d'entre les feuilles; elles sont soutenues chacune par des peduncules grêles et longs de deux pouces et demi. Chaque fleur est une cloche purpurine, rabattue en dehors, et découpée en cinq parties. De son milieu s'éleve un chapiteau formé par cinq cornets disposés en rond. Le pistil devient une vessie pointue, longue de trois à quatre pouces, et large de deux, arrondie. Les semences sont chargées d'une aigrette fine et argentée. Ces fleurs sont remplies d'une liqueur mielleuse qui attire les mouches qui y sont souvent prises. L'Apocin donne du lait en quelque endroit qu'on le blesse. On a cru qu'il étoit très-pernicieux aux chiens, d'où est venu son nom d'Apocin. Il y en a une autre espece qui a ses fleurs comme le muguet, et les feuilles semblables à celles de la toute-saine.

Arbousier. 18. 1. Il pousse souvent de son collet plusieurs jets, longs, branchus et quelquefois tortus. Son bois est blanc; l'écorce

des vieux pieds est raboteuse et grisâtre, au lieu que dans les jeunes tiges, elle est lisse et rougeâtre. Les feuilles sont assez semblables à celles du laurier, mais d'un verd plus gai, crenelées sur leurs bords. Les fleurs ressemblent à un grelot de muguet, dont l'ouverture antérieure est étranglée, d'un blanc verdâtre; elles sont ramassées en forme de grape pendante. Le pistil devient un fruit qui demeure un an à mûrir; il a la figure d'une fraise, mais il est plus gros, ordinairement rond, divisé en cinq loges; les semences sont menues comme celles du millet. Le pistil est jaunâtre d'abord, et rouge dans sa maturité. Le bois d'Arbousier est bon pour les tourneurs; on en fait aussi de bon charbon.

Arbre de vie. 17. 3. On ne sait point la raison pour la quelle on lui a donné ce nom. Son tronc est droit, noueux, revêtu d'une écorce à peu près semblable à celle du cyprès, remplie d'une matiere résineuse. Il est assez branchu; ses branches s'étendent horizontalement; elles sont divisées sur leurs côtes en d'autres plus petites branches, en maniere d'ailes. Ses petites branches sont couvertes d'écailles menues, applaties, posées les unes sur les autres, toujours vertes; en hiver elles roussissent, mais au printemps elles reprennent leur verdure. Entre les petites feuilles sont placées de petites vessies remplies d'une liqueur onctueuse, résineuse, et d'une forte odeur de drogue. Ces feuilles

quoique desséchées ne perdent jamais leur odeur. Il naît sur les petites branches, quelques petits boutons, qui deviennent des fruits longs d'un demi-pouce environ, composés de quelques écailles, entre les quelles on trouve des semences oblongues, bordées d'une aile membraneuse ou feuillet délié. On fait cas de l'huile de cet arbre, tirée par distillation, pour soulager les goutteux.

ARGEMONE. 6. 2. C'est une espece de pavot sauvage, ainsi appellée, parce qu'elle est bonne pour guérir de petits ulcerès des yeux, qu'on nomme *argemon*. Elle a les feuilles comme l'anémone, légérement découpées. Ses fleurs sont rouges, et semblables à celles du pavot sauvage. Ses têtes ressemblent aussi à celles du pavot rouge, mais elles sont plus longues et plus larges vers la lame. Sa racine jette un suc jaune, qui est âcre et mordicant au goût. Il y a d'autres especes de pavot qu'on appelle de ce même nom. Quelques autres ont les fleurs jaunes.

ARGENTINE. 6. 7. Elle est ainsi appellée, parce que ses feuilles sont comme argentées. Elles sont découpées jusqu'à la côte en plusieurs segmens, longs, étroits, profondément dentelés. Entre ceux-ci sont placées des feuilles plus petites, arrondies et crenelées sur leurs bords. On peut comparer ces feuilles à celles de l'aigremoine. Elles sont cependant plus molles et argentées des deux côtés. Il se trouve des pieds dont les feuilles sont d'un verd

gai. Des aisselles des feuilles s'éleve un peduncule le plus souvent nu, velu, grêle, long de trois à quatre pouces, qui porte à son extrêmité une fleur jaune, à cinq petales, soutenue par un calice velu, découpé en dix parties. Les semences sont menues et ramassées en tête. On dit cette plante bonne pour appaiser les maux de dents. Son eau distillée est merveilleuse pour faire passer les rousseurs du visage et pour les crevasses. Sa graine est très-bonne contre les flux du sang, et contre les cours de ventre.

Aristoloche. 3. 2. Il y a quatre especes d'Aristoloche, employées en Médecine, savoir, la ronde, la longue, la rampante et la menue. L'Aristoloche ronde pousse plusieurs tiges, menues, quarrées, foibles, longues d'un pied ou deux, rarement branchues, garnies de feuilles alternes, taillées en forme de cœur, d'un pouce de largeur sur un et demi environ de longueur, molles, vertes, pâles. Des aiselles de chaque feuille naissent une ou deux fleurs qui sont des tuyaux d'un jaune verdâtre en dehors, plus jaunes en dedans, terminés par une languette d'un rouge brun. Le calice devient un fruit rond, divisé en six loges; les semences sont plates, larges, noirâtres, et posées les unes sur les autres. Sa racine est sur-tout d'usage pour faciliter les accouchemens, pour provoquer les mois et la sortie de l'arriere-faix. On s'en sert dans les eaux composées contre la gangrene.

L'Aristoloche longue a le plus souvent ses tiges branchues; ses feuilles sont soutenues par des pétioles longs environ d'un demi-pouce. Ses fruits sont moins ronds. On emploie sa racine pour l'asthme, pour provoquer les mois, et la sortie de l'arriere-faix.

L'Aristoloche rampante a ses tiges, rondes, droites, couchées et longues de deux pieds environ. Ses feuilles sont deux ou trois fois plus grandes que celles de la ronde, toujours plus pâles, et d'un verd tirant sur le jaune. Ses fleurs sont de même d'un jaune pâle. Ses fruits sont beaucoup plus gros que dans les autres especes. Sa racine est quelquefois substituée à celle de l'Aristoloche menüe.

L'Aristoloche menue a des paquets de racines d'une ligne d'épaisseur; ses tiges sont beaucoup plus menues que celles des especes précédentes, elles n'ont guere qu'une demi-ligne; elles sont garnies de feuilles presque moitié plus petites que celles de l'Aristoloche longue, d'un verd plus brun, et un peu ondées dans leur contour. Ses fleurs ressemblent à celles de l'Aristoloche longue, mais elles sont plus petites, de même que le fruit. On emploie ses racines dans la thériaque. Outre ces especes, il y en a plusieurs autres, mais elles ne sont pas employées.

Armarinte. 7. 7. Plante en parasol. Elle pousse plusieurs feuilles, qui se découpent en plusieurs lanieres, à peu près comme celles de la

queue de pourceau, mais plus charnues, d'un verd plus brun. D'entre ces feuilles s'éleve une tige haute de trois ou quatre pieds. Les découpures des feuilles sont plus longues et plus étroites. La tige est cannelée, fongueuse en dedans. Les fleurs sont jaunes. Le fruit est composé de deux semences un peu plates, semblables à des grains d'orge; elles sont couvertes d'une matiere spongieuse, lisse et ovale dans quelques especes, cannelée dans quelques autres. La décoction de ces fruits sert à teindre les cheveux en jaune doré.

Armoise. 11. 3. Elle pousse plusieurs tiges, hautes de quatre à cinq pieds, rondes, cannelées, velues, moelleuses, moins grosses que le petit doigt, le plus souvent lavées de pourpre, d'autres fois vertes, garnies de feuilles vertes en dessus et blanchâtres en dessous. Les tiges sont branchues et terminées par des épis de fleurs. Chaque fleur est un amas de petits fleurons de couleur de pourpre, ou blanchâtres. Le calice est écailleux, arrondi, d'une ligne de diametre environ. L'odeur de la fleur approche de celle de la lavande. Les semences sont menues comme celles de l'absinthe. L'Armoise est recommandée pour les maladies des femmes.

Arrête-bœuf. 9. 4. Les bœufs sont quelquefois arrêtés en labourant, par cette plante. Elle pousse plusieurs tiges, le plus souvent couchées par terre, longues d'un pied

et demi environ, branchues, et garnies par intervalles d'assez fréquens piquans, longs et minces, à la base des quels sont attachées les feuilles au nombre de trois, portées sur une même queue. Ces feuilles sont petites, crenelées sur leurs bords, arrondies, quelquefois un peu oblongues, d'un verd obscur, velues, visqueuses au toucher, et d'une odeur urineuse assez désagréable. Les fleurs sont purpurines, en parasol, et sortent des aisselles des feuilles. Les semences sont rondes, et contenues dans des gousses courtes, un peu plus grosses que celles de la moutarde. L'Arrête-bœuf est très-diurétique. L'Arrête-bœuf ordinaire a ses fleurs tantôt rayées de lignes purpurines, et quelquefois toutes blanches. Il y a des especes dont les fleurs sont jaunes. Il y a un Arrête-bœuf qui est un arbrisseau de deux à trois pieds. Les branches sont tortues et faciles à plier. Les feuilles sont presque semblables à celles du fénu-grec; les fleurs odorantes sont d'un pourpre fort vif, le dedans rayé et lavé de blanc. Les graines sont brunes, de la figure d'un rein.

Arroche. 14. 2. Plante potagere; on l'appelle aussi Follette ou Bonne Dame. Ses tiges s'élevent à la hauteur de cinq à six pieds; elles sont garnies de feuilles alternes, arrondies, chargées d'une poussiere blanche, un peu charnues, anguleuses, ondées et un peu frisées sur leurs bords, tantôt vertes, le plus souvent d'un verd pâle tirant sur le jaune,



et quelquefois lavées de pourpre. Les tiges et les branches sont terminées par des épis de fleurs à plusieurs étamines jaunes ou verdâtres. Les fruits sont composés de deux feuillets arrondis, de la figure d'une lentille, minces, membraneux. Les feuilles d'Arroche sont rafraîchissantes, émollientes, et donnent au bouillon une belle couleur d'or. Etant prises en plus grande quantité, elles lâchent le ventre. On en fait usage dans les décoctions pour les lavemens. Ses semences purgent par haut et par bas. L'Arroche est ennemie de l'estomac. Sa graine est bonne contre l'épanchement de bile, l'oppilation de foie. Comme elle provoque à vomir, il ne faut la donner qu'aux gens robustes. L'herbe guérit les froncles et toutes les duretés, et fait tomber les ongles gâtés .... L'Arroche rouge a ses tiges, ses feuilles et ses fleurs, d'un rouge brun.

Artichaud. II. 2. Plante bien connue. Il jette à son collet des feuilles longues d'un pied ou deux, et entieres; celles qui viennent ensuite, sont plus longues, découpées en plusieurs segmens, qui sont encore recoupés en des lanieres étroites, terminées dans quelques especes par un aiguillon rond, fin et très-piquant. Les feuilles sont pour l'ordinaire couvertes d'un coton très-fin et blanchâtre. La tige est terminée par une grosse tête en forme de pomme de pin, dont la base est ordinairement large de trois pouces.

Cette tête est composée de plusieurs écailles pointues, appliquées les unes sur les autres, épaisses à leur origine, charnues et bonnes à manger. Le milieu de cette tête est rempli d'une infinité de fleurons bleus, portés sur des embryons de graines, séparés les uns des autres par un poil court et blanchâtre, dont toute la couche du calice est hérissée. On fait blanchir les feuilles des artichaux cultivés pour les rendre tendres et propres à être mangées. On voit dans presque toutes les saisons à Paris des têtes d'Artichaux. Les Artichaux sont apéritifs et cordiaux; ils levent les obstructions, ils nourrissent beaucoup, ils purifient la masse du sang. Les Artichaux cruds sont venteux et se digerent difficilement; cuits ils sont d'une facile digestion, et ne produisent aucun mauvais effet. Ils conviennent aux vieillards, et à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique et mélancolique.

Asarine. 3. 4. Elle croît sur les rochers; elle jette quelques tiges deça et delà, couchées par terre, rampantes, longues d'un demi-pied environ, velues, garnies de feuilles alternes, semblables à celles du lierre terrestre, mais plus charnues et couvertes d'un poil blanchâtre. Les fleurs qui naissent des aisselles des feuilles, ressemblent à celles du mufle de veau, elles sont jaunâtres ou pâles. Le fruit approche de celui de la linaire; en sorte que l'Asarine ne se distingue

du mufle de veau que par son fruit, et de la linaire que par sa fleur qui n'a point d'éperon. Cette plante n'est pas usitée en Médecine. On dit qu'elle est apéritive et abstersive.

Asfodele. 8. 1. Fleur en lis. Il part de son collet plusieurs feuilles, vertes, longues, étroites, pointues, et pliées en gouttiere, triangulaires. Il s'éleve du milieu une tige ronde, lisse, nue, quelquefois branchue, haute de quatre à cinq pieds, et terminée par un épi de fleurs blanches, rayées extérieurement par des lignes purpurines, découpées en six parties. Le pistil devient un fruit verd, arrondi, gros comme une moyenne noisette, divisé en trois loges. Les semences sont triangulaires. J'ai vu cette plante causer des maux de tête, par la force de son odeur, qui d'ailleurs est agréable. Ses racines, quoique désagreables et âcres, ont cependant servi de nourriture à des peuples entiers. Il y a une autre espece d'Asfodele, qu'on cultive dans les jardins, à cause de sa fleur, qui est jaune.

Asperge. 6. 8. Elle pousse à son collet qui est considérable, plusieurs tiges tendres, que l'on mange avant qu'elles donnent des feuilles. Ces tiges deviennent ensuite branchues, hautes de trois pieds, et garnies de petites feuilles courtes, très-étroites, et comme capillaires, longues d'un demi-pouce. Les fleurs naissent çà et là le long des branches; elles sont blanchâtres, à six petales. A ces

fleurs succedent des baies rondes, rouges, grosses comme des pois. Les semences sont dures comme de la corne. On mange les Asperges tantôt à la sausse blanche, tantôt à la vinaigrette, ou bien en guise de petits pois, quand elles sont menues. Les racines sont très-apéritives, diurétiques. L'urine en devient presque toujours puante. Les baies sont très-adoucissantes, et provoquent doucement les urines.

Astragale. 9. 5. Fleur en papillon. Son collet est divisé en plusieurs têtes, d'où naissent plusieurs feuilles composées, formées de petites feuilles arrondies. On compte jusqu'à 21 de ces petites feuilles sur une côte. Les fleurs sont portées par des péduncules longs de deux à trois pouces; elles sont le plus souvent purpurines. Les gousses sont courbées, rougeâtres, grêles, longues d'un peu plus d'un pouce, divisées en deux loges; les semences sont taillées en rein, dures, petites et noires. Astragale, subst. masculin.

Aubepin. 19. 9. Aubépine, *plus usité*. Son tronc est recouvert d'une écorce cendrée, lavée d'un peu de pourpre sur les jeunes branches. Son bois est très-dur. Ses branches sont courtes, armées de piquans plus durs que son bois, garnies de feuilles vertes, luisantes, coupées en quelques segmens comme les feuilles de persil. Les fleurs naissent par bouquets; elles sont blanches, de bonne odeur, petites, à cinq petales. Chaque

fleur a son peduncule long de plus d'un pouce. Le fruit est gros comme un pois, rouge, charnu, douceâtre, un peu gluant au goût, Il renferme un ou deux osselets ou noyaux, qui contiennent une petite amande. L'écorce, le bois et les feuilles sont astringens. Les fleurs sont laxatives. L'Aubépine bien fleurie a une odeur charmante à la campagne.

Aune. 17. 3. Arbre d'une grosseur et grandeur considérable. Son tronc est recouvert d'une écorce raboteuse et brune; le bois en est tendre et un peu roussâtre. Les branches sont fort cassantes, couvertes d'une écorce d'un brun cendré, tachée et jaunâtre en dedans, très-désagreable au goût, amere et astringente. Les feuilles sont alternes, assez semblables à celles du coudrier, mais un peu arrondies, crenelées sur leurs bords, relevées par des nervures, vertes, luisantes et gluantes au toucher. Les fleurs sont des chatons grêles, longs d'un pouce, verds d'abord et qui deviennent de couleur de rouille de fer. Chaque fleur est taillée en quatre quartiers, et garnie de beaucoup d'étamines. Les fruits naissent dans des endroits séparés des chatons, et paroissent dans le même temps que les chatons. Le fruit n'est d'abord guere plus gros qu'un pois, il est conique, écailleux; les embryons sont terminés par deux cornes. Le fruit grossit peu à peu, s'arrondit, devient noir et gros comme une olive;

il s'ouvre de la même maniere que les pommes de pin. Entre chaque écaille on trouve une petite semence applatie, rougeâtre, presque insipide, au lieu que les chatons sont astringens et un peu amers. Le tan d'Aune sert à préparer les cuirs. Son écorce est employée pour teindre en noir. On prétend que son bois ne pourrit point dans l'eau, qu'il y durcit au point de se pétrifier. Les feuilles appliquées sur les ulceres, les dessechent; ramassées dans un sac elles s'échauffent, et font beaucoup transpirer les parties du corps qui en sont enveloppées. On nomme cet arbre, Verne dans quelques provinces.

Aune noir. 19. 2. Il donne dès sa racine plusieurs jets gros comme le doigt, branchus, et garnis de feuilles assez semblables à celles du cerisier, mais plus petites, opposées. D'entre leurs aisselles naissent des fleurs à cinq petales blanchâtres. Le pistil devient une baie d'abord verte, ensuite rougeâtre, molle, renfermant deux semences arrondies; elle devient enfin noire; elle est d'un goût désagreable. L'écorce moyenne de ses branches purge les sérosités, et fait vomir lorsqu'elle est fraîche.

Aunee. 13. 1. Elle pousse de son collet plusieurs œilletons, d'où naissent de grandes feuilles, longues, larges, pointues à leurs deux extrêmités, molles, d'un verd pâle en dessus, blanches en dessous, crenelées sur leurs bords. D'entre les feuilles s'élevent une

ou deux tiges, droites, velues, creuses, hautes de cinq à six pieds, garnies de quelques feuilles plus petites que celles du bas, et semblables à celles du bouillon blanc. Les fleurs, au bout des branches, sont radiées, jaune doré, d'un pouce et demi environ de diametre. Le calice est écailleux; les semences sont oblongues, grêles, et chargées d'une aigrette. Les racines d'Aunée sont fort pectorales. On en fait une conserve qui est bonne pour les asthmatiques, et pour les maux d'estomac. L'onguent d'Aunée est estimé pour la gale, et pour dissiper des douleurs de rhumatisme.

Avoine. 14. 3. ou Aveine. Elle pousse un chalumeau, noueux par intervalles, revêtu de feuilles longues, étroites, terminé par une penicule ou amas de plusieurs brins opposés le plus souvent, et qui portent des paquets de balles, longues, pointues, et pendantes par leur propre poids, les quelles servent d'enveloppe aux étamines de la fleur et de la semence. L'enveloppe propre de la semence d'Avoine sauvage, est terminée par une arête, roulée en tire-bourre, et coudée par le haut. C'est de cette arête qu'on fait des hydrometres. L'Avoine est rafraîchissante. On ordonne la crême d'Avoine aux malades sujets aux coliques néfrétiques, et même aux poitrines foibles.

Aurone. 11. 3. Plante qui approche fort de l'absinthe par son port. Ses feuilles sont

dans la plupart des especes, découpées menu; ses fleurs et ses semences sont tout à fait semblables à celles de l'absinthe. La femelle qui ne porte pas ses fleurs disposées en épi, est appellée à présent, Santoline, Garde-robe, Petit Cyprès. L'Aurone est apéritive; sa décoction fait mourir les vers.

Azedarac. 19. 3. Grand arbre, qui a les feuilles semblables à celles du frêne, dentelées sur leurs bords, d'un verd foncé. La fleur a cinq petales disposés en rose. Le fruit est rond, de la figure d'une jujube, charnu, de couleur jaune pâle, d'un goût désagréable et amer. Il renferme un noyau osseux, cannelé à cinq côtes; on y trouve une semence presque ronde. On fait des chapelets de ce noyau. Son fruit est mauvais et venimeux.

Azerolier. 19. 9. Arbre sauvage, épineux. Ses feuilles sont découpées comme celles du persil. Ses fleurs sont blanches et entassées en grapes. Il porte des fruits gros comme des cerises; ils sont assez agréables au goût étant mûrs; ils renferment quelques osselets fort durs, qui contiennent chacun une semence. On confit ce fruit. On voit des Azéroles blanches, mais elles sont rares. Il y a un Azérolier qui vient du Canada, dont les épines sont très-longues, et les feuilles très-grandes. Il y en a aussi un blanc qui vient de Florence, qu'on ne trouve qu'à Versailles, et qui ne differe de l'autre que par la couleur de son fruit.

BAGUENAUDIER. 20. 3. Arbrisseau branchu, revêtu de deux écorces, l'une cendrée et quelquefois lavée de pourpre, l'autre verte. Ses feuilles sont rangées comme par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Elles sont petites, un peu ovales, charnues, molles, lisses, vertes en dessus, plus pâles et un peu plus pelues en dessous, ameres au goût. Les fleurs sont jaunes, en papillon. Les fruits sont des vessies vertes, quelquefois roussâtres, transparentes, faites en maniere de nacelle; elles renferment de petites semences, brunes et taillées en rein. Les feuilles et les semences purgent plus violemment que le séné.

BALISIER. 8. 2. ou Canne d'Inde. Il pousse des tiges hautes de quatre à cinq pieds, enveloppées de feuilles qui forment d'abord des cornets très-bien roulés, qui peu à peu se déploient, et ont souvent un pied et demi de long, sur un demi-pied ou huit pouces de large. Ces tiges sont rayées de plusieurs nervures transversales. Les fleurs en occupent le sommet; elles sont d'un beau rouge. Chaque fleur est un tuyau découpé profondément en cinq ou six pieces inégales. La piece du milieu représente une languette, qui est chargée d'un sommet. Le calice est un autre petit tuyau qui enveloppe la fleur dans sa naissance. Le fruit contient dans trois cellules membraneuses, des semences, brunes, rondes, dures, et grosses comme des petits

pois, dont on fait des chapelets. Il y a plusieurs especes de Balisiers, qui different entr'elles par la couleur des fleurs, par la grandeur et par la largeur des feuilles.

Ballote. 4. 2. Voyez Marrube; c'est la même chose.

Balsamine. 10. 1. Sa tige est branchue, haute d'un pied, charnue, épaisse, noueuse, couverte d'une écorce verdâtre, quelquefois rougeâtre, et pleine d'un suc fade. Les feuilles sont semblables à celles du pêcher, plus molles, plus succulentes, plus dentelées sur leurs bords, et d'un goût très-amer. De leurs aisselles naissent des fleurs portées par des peduncules longs d'un demi-pouce. Elle sont à quatre petales inégaux, dont le supérieur est voûté, l'inférieur est creux et terminé par un éperon; les deux lateraux tombent en devant en maniere de rabat, garnis chacun d'une oreillette. Lorsque les fleurs sont à six petales, l'inférieur qui est creux, n'a point d'éperon sensible; et il y a quelque changement dans la disposition des autres petales. Le pistil devient un fruit fait en poire, composé de pieces assemblées en forme de douves, qui en se recourbant par une maniere de ressort, découvrent et jettent avec impétuosité les semences, qui sont rondes et roussâtres. La Balsamine qu'on cultive dans les jardins, est à fleur purpurine, à fleur mêlée de rouge et de pourpre, à grande fleur ou à fleur blanche.

Barbe de bouc. 12. 1. Ses feuilles sont longues, étroites, pliées en gouttiere, et pointues par leurs bouts. Sa tige s'éleve d'un ou deux pieds, elle est garnie de feuilles alternes, et terminée par une fleur jaune à demi-fleurons. Les semences sont oblongues, étroites, cannelées, faites en forme de fuseau, et terminées par une aigrette ouvragée en maniere de gaze ou de toile d'araignée.

Barbe de chevre. 6. 6. Il part de son collet plusieurs feuilles, oblongues, pointues à leur extrêmité, dentelées sur leurs bords, et rangées sur une côte branchue. Les tiges sont hautes de quatre pieds, plates, cannelées, moëlleuses, creuses, branchues, et terminées par de longues grapes de fleurs, longues de plus d'un pied. Chaque fleur est à cinq petits petales blancs. Le calice est d'une seule piece, découpée en cinq pointes. Les graines ont une ligne et demie de long; chacune renferme une semence oblongue.

Barbe de jupiter. 20. 3. Arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds. Il est branchu, et garni de feuilles, petites, ovales, argentées ou soyeuses, rangées par paires sur une côte longue de deux pouces au plus. Les fleurs naissent par bouquets à l'extrêmité des branches, et même aux aisselles des feuilles qui terminent les branches. Elles sont en papillon, d'un pâle tirant sur le jaune, petites pour la grandeur de la plante. Aux fleurs succedent des gousses très-courtes,

velues, composées de deux cases qui ne renferment qu'une semence oblongue. La Joubarbe est aussi appellée de ce nom, *Jovis Barba*.

Barbe de renard. 9. 5. Elle donne plusieurs tiges ligneuses, grosses comme des plumes à écrire, longues d'un pied, toujours garnies d'un grand nombre de feuilles, petites, blanchâtres, rangées par paires sur une côte, terminées par un aiguillon assez piquant. Ses fleurs sont en papillon, blanchâtres; elles naissent à l'extrêmité des tiges, et d'entre les aisselles des feuilles. Ses gousses sont courtes, divisées selon leur longueur en deux loges; les semences sont blanchâtres, petites, et taillées en forme de rein. Cette plante vient au bord de la mer, près de Marseille. Il en vient une autre espece dans les Alpes; ses fleurs sont purpurines et rayées de veines plus foncées; ses feuilles ne sont pas si blanches. De la tige de ce genre de plante découle une gommé, qu'on doit appeller Tragacan, et non Adragan. Cette gomme sert aux peintres dans les colles; on l'emploie en Médecine. On la recommande pour la toux, et pour les fluxions.

Bardane. 11. 2. ou Grand Glouteron. Elle donne de grandes feuilles, velues, arrondies, terminées en pointe, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, finement dentelées sur leurs bords, et attachées à une queue assez longue. La tige est haute de trois à

quatre pieds, épaisse, moëlleuse, velue, lavée d'un peu de pourpre, garnie par intervalles de feuilles plus petites que celles du bas. Les tiges et les branches sont terminées par des têtes écailleuses, dont chaque écaille est courbée en crochet. Les fleurons sont couleur de pourpre; les semences sont brunes, oblongues, garnies d'une aigrette. Les têtes de la Bardane s'accrochent aisément aux habits. Sa racine est d'usage en Médecine; elle est sudorifique, diurétique, bonne pour les maladies de la poitrine. Sa semence est recommandée pour la néphretique. Henri III. Roi de France fut guéri d'une fievre quarte avec la décoction de Bardane.

Basilic. 4. 3. On distingue ordinairement les Basilics en grands, moyens, petits et très-petits. Le grand Basilic s'éleve environ à la hauteur d'un demi-pied; il est branchu, garni de grandes feuilles, et pareilles à peu près à celles du citronnier; elles sont quelquefois bosselées et gaudronnées, d'autrefois dentelées profondément, et on le nomme pour lors Basilic à feuilles de chêne. Ces grandes especes sont vertes le plus souvent, teintes quelquefois d'un pourpre noir, ou d'un violet. Les épis sont longs dans certaines especes, courts et ramassés dans d'autres. Leur odeur varie; les uns sentent très-fort le clou de girofle, quelques uns ont une odeur mêlée et désagréable; d'autres tiennent du storax.

Le Basilic moyen a ses feuilles arrondies,

velues ou glâbres, vertes ou entiérement teintes de pourpre, ou mêlées de pourpre, de jaune et de verd, ce qui forme le Basilic tricolor.

Le petit Basilic approche du moyen; il est plus branchu; ses feuilles ressemblent à celles de la marjolaine. C'est cette espece qu'on met sur les fenêtres, et qui s'arrondit si bien. Le très-petit est plus bas et plus menu; ses feuilles peuvent se comparer à celles du serpolet. Toutes ces especes ont leurs fleurs labiées, ou blanches ou purpurines selon la teinte de leur tige. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux levres, dont la supérieure est arrondie, relevée, crenelée et plus grande que l'inférieure, qui est ordinairement frisée, ou légérement crenelée. Le pistil a à sa base quatre embroyons qui deviennent des semences oblongues, menues, brunes ou noirâtres, enfermées dans une capsule, qui a servi de calice à la fleur. Cette capsule est découpée en deux levres, dont la supérieure est relevée et échancrée, l'inférieure est dentelée.

Le Basilic a une odeur aromatique très-forte, qui entête, lorsqu'on le sent trop longtemps, ou de trop près, ou qu'il est verd. Le Basilic aime l'humide et une terre un peu légere; ce qui convient assez aux scorpions. Du reste on ne doit ajouter aucune foi aux histoires ridicules qu'on fait à ce sujet. Le Basilic sert aux cuisiniers, et sa semence dans la Pharmacie.

Basilic Sauvage. 4. 3. Je présume qu'il ne differe guere du Basilic cultivé.

Baumier. 17. 6. Arbre qui porte le baume. Ce mot n'est plus françois; on appelle également baume, la gomme et la plante qui la produit. C'est un arbre qui croît en Arabie, et qui ne s'éleve guere plus haut que nos grenadiers. Il jette beaucoup de branches garnies de petites feuilles arrondies qu'on peut comparer à celles de la rue, mais elles ne sont pas si blanches, elles sont toujours vertes. Son bois est gommeux, et de couleur rougeâtre. Ses branches sont de la même couleur, longues, minces, et garnies de peu de feuilles. Ses fleurs sont petites, blanches et fort odoriférantes. Son fruit est couvert d'une peau seche, brune; il renferme quelquefois une petite amande, d'autrefois il est rempli d'une liqueur jaune, semblable à du miel, d'un goût amer et qui pique la langue. On tire de cet arbre une liqueur, par le moyen des incisions qu'on fait à l'écorce. Ce suc est blanc au commencement, peu après il devient verd, ensuite de couleur d'or; et enfin quand il vieillit, il est de couleur de miel. Il a la consistance de la térébenthine. Son odeur est agréable et fort pénétrante, son goût amer et âcre. Si on le met dans l'eau, il s'y dissout promptement, peu après il se coagule, et devient blanc comme du lait. On falsifie fréquemment le baume d'Arabie.

Il nous vient aussi plusieurs sortes de Baumes de l'Amérique. Le Baume du Pérou est un suc tiré d'un arbre qui est de la grandeur du grenadier ; ses feuilles sont semblables à celles de l'ortie. Les Indiens gardent le naturel pour eux, et nous envoient de l'artificiel. Le Baume de Copau ou Copahu est admirable pour les plaies, comme les autres Baumes. Le Baume de Tolu est rouge tirant sur le doré. Le Baume apoplectique sert pour l'apoplexie, et donne le temps de préparer d'autres remedes plus efficaces. Le Baume du Samaritain, est de l'huile commune, mêlée et cuite avec du vin.

On appelle Baume une petite herbe qu'on met dans les fournitures de la salade ; elle est odoriférante, c'est une espece de menthe.

Bec de Grue. 6. 6. *Geranium*, du mot grec *Geranos*, qui signifie *Grue*. Ses fruits ont quelque ressemblance avec le bec de la Grue. Ce genre a un très-grand nombre d'especes. L'Afrique paroît plus féconde en Geranium que toutes les autres parties du monde. On a apporté de ses côtes plusieurs belles especes, dont quelques unes croissent en maniere d'arbrisseau. Parmi celles d'Europe, il y en a dont les feuilles ont une odeur de musc. Dans les Indes, il en est dont les fleurs ne sentent rien dans la journée, et répandent le soir et dans la nuit, une odeur très-douce et très-suave. Plusieurs des unes et des autres ont leurs feuilles arrondies et déchiquetées.

Le nombre de celles qui ont leur feuilles entieres, est très-petit. Les fleurs sont constamment composées de plusieurs petales disposés en rose. Le pistil devient un fruit en aiguille, dont le noyau est à cinq rainures dans sa longueur. Une capsule oblongue, terminée par une longue queue, renferme une semence, rarement deux. Ces capsules se détachent ordinairement de la base du fruit, vers la pointe, et se roulent en demi-cercle. La queue dans quelques especes se tortille en tire-bourre; dans d'autres cette même queue est velue comme la barbe d'une plume. Le Bec de Grue ordinaire est une plante assez basse, elle a des feuilles velues, arrondies, semblables à celles de la mauve, plus petites, et découpées en plusieurs lobes. Ses tiges sont branchues, et poussent quelques peduncules qui soutiennent de petites fleurs purpurines au nombre de deux sur le même peduncule. Les fruits sont petits, oblongs, en maniere de bec de grue.

Belladone. 1. 1. Je n'en trouve pas la description: mais j'ai eu occasion de la voir à Boscodon près d'Embrun. Elle s'éleve à six pieds au plus. Ses feuilles sont semblables à celles du noyer, et se terminent en pointe à leur naissance et à leur sommet. Elle porte des fruits semblables à de grosses cerises, ronds et noirs; c'est un poison.

Benoite. 6. 3 et 7. Ses racines ont une odeur et un goût qui approchent du clou de

girofle. De son collet sortent quelques feuilles tapées contre terre, velues, et découpées profondément jusqu'à leurs côtes en plusieurs segmens dentelés. Celui qui termine chaque côte, est plus ample, plus arrondi, crenelé sur ses bords, et souvent échancré légérement en trois quartiers. D'entre ces feuilles s'élevent quelques tiges, menues, velues, remplies d'une moëlle blanche, hautes d'un pied et demi, branchues à leurs extrêmités, garnies par intervalles de feuilles alternes. Chaque branche a à sa naissance une petite feuille en maniere d'aileron, et est terminée par des fleurs jaunes à cinq pétales. Le calice est découpé en dix parties, dont cinq grandes, et cinq plus petites, vertes. Le pistil entouré de plusieurs étamines, devient un fruit arrondi; plusieurs semences, ramassées en tête, et terminées par une barbe crochue, s'attachent aux habits des passans. Il y a encore d'autres fleurs, qui prennent naissance du côté opposé aux feuilles, et qui sont portées sur des péduncules assez longs. On se sert de ses racines, pour arrêter des pertes et pour guérir les fievres. On met ses feuilles tremper dans le vin pour les obstructions.

Berce 7. 5. De son collet naissent quelques feuilles d'un verd foncé, amples, velues, découpées profondément en plusieurs segmens étroits et refendus, et plus souvent crenelés sur leurs bords. Le segment qui termine la feuille est ordinairement divisé en

trois parties, La tige est environnée à sa naissance par les queues des feuilles du bas ; elle est haute de trois pieds, velue, cannelée, creuse, branchue au sortir de terre. La tige et les branches sont terminées par des fleurs en parasol, blanches, fleurdelisées. Le pistil devient un fruit à deux semences applaties, ovales, échancrées par le haut, rayées sur le dos. Il y a plusieurs especes de Berce.

Berle. 7. 1. Plante en parasol. Ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. La Berle ordinaire vient dans l'eau. Sa tige est ronde, creuse, noueuse, couchée ; elle donne plusieurs racines de chacun de ses nœuds ; de cette maniere la plante s'étend et se multiplie. De chacun de ces nœuds naît une côte qui enveloppe et embrasse étroitement par sa base la tige. Cette côte sert de queue à quatre ou cinq paires de feuilles, crenelées dans leur contour, et d'une odeur de chervi. Il sort encore de chaque nœud ou une branche, ou un peduncule, qui soutient des fleurs en parasol, blanchâtres, petites. Les graines sont menues, cannelées sur leur dos, âcres et piquantes au goût. La grande Berle a des feuilles assez grandes. La Berle est antiscorbutique, apéritive et diurétique.

Betoine. 4. 3. Les feuilles qui partent du collet, sont oblongues, bosselées ou festonnées, velues, et portées sur des queues lon-

gues d'un pouce ou deux. Les tiges sont quarrées, rarement branchues, hautes d'un pied et demi, chargées par intervalles de quelques feuilles opposées, plus alongées que celles du bas et plus étroites. Ces tiges sont terminées par un épi de fleurs labiées, purpurines, assez pressées; la levre supérieure est relevée, pliée en gouttiere et échancrée; l'inférieure est divisée en trois parties. Le calice est un cornet verdâtre, qui contient quatre petites semences oblongues. La Bétoine est céphalique. On lui a attribué un grand nombre de vertus. On prend la Bétoine en guise de tabac; elle excite puissamment à éternuer. Elle est âcre et amere, elle atténue, elle absterge. On l'estime sur-tout pour les maladies du cerveau, du foie, de la rate .... Elle est aussi diurétique et vulnéraire. On s'en sert avec succès dans la goutte.

Bette rave. 14. 1. Espece de Bette ou Poirée. Sa racine est fort grosse, comme celle de la rave. Elle est de couleur de sang en dehors et en dedans. Les meilleures Bettes raves sont celles qui ont la chair la plus rouge; leur fane est pareillement fort rouge. Les graines sont grosses comme des poids médiocres, rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur, jaunâtres, et si semblables à celles de la Poirée, qu'on ne sauroit guere les distinguer les unes des autres.

Bistorte. 14. 2. Ses racines sont tortues, repliées ordinairement les unes sur les autres;

et c'est de là que lui vient son nom. Elles jettent des feuilles longues, semblables à celles de la patience, mais plus petites, vertes en dessus, blanches en dessous. La tige est haute d'un pied environ, lisse, arrondie, noueuse par intervalles, et garnie de quelques feuilles beaucoup plus petites que celles du bas. Chaque tige est surmontée d'un épi de fleurs purpurines, à étamines au nombre de cinq; l'épi est long d'un ou deux pouces. Le calice est fendu jusqu'à sa base en cinq quartiers purpurins. Le pistil donne une graine à trois coins, brune, et renfermée dans une enveloppe fermée par le calice. La racine de Bistorte est fort astringente, bonne pour les flux du sang, pour les pertes, pour empêcher l'avortement; on la recommande dans les fievres malignes causées par une dissolution de la masse du sang.

Bled noir. 3. 4. ou Sarrasin. La tige est haute de deux pieds, mince, lisse, verte, et quelquefois rougeâtre, branchue, chaque branche sortant alternativement des aisselles des feuilles, qui sont taillées en cœur, et sont soutenues par des queues qui ont jusqu'à deux pouces de long; celles du bas sont plus amples, vertes, lisses, alternes, et d'un goût fade. A l'extrêmité des branches, et aux aisselles des feuilles, naissent des brins minces et longs d'un pouce environ, qui portent des bouquets de fleurs personnées, purpurines, à cinq étamines. Le calice est blanc et lavé

de pourpre, divisé en cinq parties jusqu'à sa base. La graine est relevée le plus souvent de trois coins. Le Bled Noir est une manne pour le paysan qui n'a pas eu une bonne récolte en seigle et en froment.

Blette. 14. 2. Dans l'espece qui nous est la plus familiere, les tiges sont en partie couchées sur terre et en partie droites, branchues, longues d'environ un pied, cannelées, rougeâtres le plus souvent, pleines de suc, garnies de feuilles alternes, semblables à peu près à celles de la pariétaire, mais moins longues, lisses et relevées d'une nervure qui parcourt toute leur longueur, et qui donne des branches latérales qui se terminent à son contour. Les tiges et les branches portent des épis de fleurs à étamines, assez serrées. Chaque fleur est composée de trois petites étamines, soutenues par un calice verdâtre, quelquefois lavé en dehors d'un purpurin sale, découpé profondément en trois parties, qui sont comme pliées en gouttiere. Le pistil devient un fruit enveloppé d'une vessie membraneuse. Cette vessie en se crevant laisse échapper une semence menue, noire, polie, et luisante comme celle de l'amarante. La Blette est du nombre des plantes émollientes. Il y en a de rouges et de blanches; elles ne different que par la couleur.

Bluet. 11. 2. Plante très-commune dans les bleds. Il jette de son collet, qui est épais de quelques lignes, plusieurs feuilles blanches,

semblables en quelque façon par leurs découpures à celles de la corne de cerf. Les tiges sont branchues, anguleuses, blanchâtres et garnies de quelques feuilles alternes, plus petites et moins découpées que les inférieures. Chaque branche est terminée par une tête écailleuse, grosse comme une petite noisette, couronnée de quelques fleurons qui débordent, et qui sont plus grands que ceux du centre. Ceux-ci sont bleus lorsque les autres sont pourpres, et blancs lorsque les autres sont purpurins. La semence est oblongue, pâle, blanchâtre, et chargée d'une aigrette. Le Bluet est recommandé pour les maladies des yeux; cette vertu lui a fait donner le nom de Casse lunette. On s'en sert aussi pour les érésypeles et pour les rougeurs du visage.

Il y a une autre espece de Bluet que nous nommons, Aubefoin. Il differe du précédent par toutes ses parties. Ses feuilles sont longues, entieres, blanches, étoffées. Sa tige n'est guere branchue, et ne s'éleve qu'à un pied de terre; elle est garnie de plusieurs feuilles oblongues, et terminée par une tête écailleuse aussi grosse qu'une petite noix. On range parmi les Bluets les ambrettes, à cause de leur odeur. Voyez Ambrette.

Bois GENTI. 18. 1. Son vrai nom est Mézéréon ou Lauréole femelle. C'est un petit arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur de quatre pieds. Ses feuilles approchent de celles du laurier; elles sont molles, pâles, et non

luisantes. Ses fleurs sont petites, de couleur rouge pâle, tirant sur le purpurin; elles sont disposées comme en bouquets aux sommités des branches. Chacune d'elles est un petit tuyau évasé en haut, et coupé en quatre parties pointues, disposées en croix. Il leur succede des baies rouges, qui en séchant deviennent noires. Toute cette plante a un goût fort âcre et fort brûlant. L'écorce, les feuilles et les fruits purgent violemment. Le nom de Lauréole vient de Laurier, parce que les feuilles et les baies de cette plante ressemblent à celles du laurier.

Bois de sainte lucie. 19. 7. Il vient de Lorraine; il est d'un gris rougeâtre, dur et médiocrement pesant. Son odeur agréable, qui augmente à mesure qu'il vieillit, le fait rechercher pour les ouvrages de marquéterie. Le Bois de Sainte Lucie est un arbre assez semblable au cerisier à trochets. Ses fleurs et ses fruits sont de même disposés en grappes.

Bois puant. 20. 2. Arbre d'une moyenne grandeur. Son bois est pâle, et son écorce est d'un verd brun. Les feuilles sont trois à trois sur une queue longue environ d'un pouce; elles sont oblongues, pointues, vertes par dessus, et blanchâtres par dessous, d'une odeur forte et désagréable, sur-tout lorsqu'on les froisse. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, et sont en papillon, alongées, jaunes; le calice est blanchâtre, comme argenté, et à cinq pointes. A ces

fleurs succedent des gousses longues et larges comme le doigt. Les semences sont taillées en rein, grosses comme des haricots; elles brunissent en murissant.

Bon Henri. 14. 2.

Boucage. 7. 1. Ses racines et ses semences ont une odeur de bouc très-forte. On en distingue trois especes, la grande, la moyenne et la petite. Les feuilles ressemblent en quelque maniere à celles de la pimprenelle; elles sont rangées comme par paires sur une côte qui est terminée par une seule feuille. Les tiges sont branchues, hautes d'un pied et demi dans la grande espece, et garnies de grandes feuilles; dans les deux autres, les tiges sont bien moins hautes, moins branchues, et les feuilles sont coupées en lanieres fort étroites. Les fleurs sont en parasol, composées de cinq petales inégaux, échancrées et fleurdelisées. Elles sont communement blanchâtres, quelquefois purpurines. Les semences sont arrondies, cannelées, menues comme celles du persil. Les racines du Boucage sont fort apéritives, et très-diurétiques. On les préfere à celles du persil ordinaire: elles sont si piquantes qu'elles pourroient servir de poivre. Aux racines du Boucage sont quelquefois attachées des vessies qui teignent en rouge, comme le kermès.

Bouillon blanc. 2. 6. Il jette quelques grandes feuilles de neuf pouces de long sur quatre de large, ovales, molles, étoffées,

couvertes d'un duvet blanc, et crenelées sur leurs bords. La tige s'éleve a la hauteur de quatre à cinq pieds, et quelquefois plus; elle est fort velue, moelleuse en dedans, garnie de feuilles assez pres les unes des autres, pareilles à celles du bas, excepté celles qui embrassent la tige à demi par leur base, qui forment des pans sur la tige, ce qui la rend ailée. Les fleurs sont disposées en épi. Chaque fleur est une rosette jaune, monopetale, découpée en cinq parties arrondies. Le calice est à cinq pointes et velu. Les étamines sont jaunes, et les antheres purpurines. Le pistil devient une case ovale, terminée en pointe, divisée en deux loges. Les semences sont menues, anguleuses et brunes. Il y a plusieurs especes de Bouillon blanc, qui diffèrent de celle-ci ou par la couleur de la fleur, ou par la petitesse des fleurs, des tiges, des feuilles . . . . Le Bouillon blanc est estimé pour les maladies de la poitrine, pour les maux de ventre, dans les dissenteries, pour les maladies du fondement. C'est une plante fort anodine. On emploie ses feuilles et ses fleurs.

Il y a un autre plante qu'on avoit appellé Bouillon noir. Elle approche de la précedente, mais elle n'a pas tant de feuilles; elles sont d'ailleurs plus petites, et disposées alternativement, semblables à celles de la sauge, mais plus grandes, puantes, vertes et moins velues. Les fleurs sont petites et d'un

jaune obscur. Un bon Botaniste m'a fait voir aux portes de Montdauphin, une plante de Bouillon blanc, dont les feuilles étoient d'un verd tirant sur le brun, et les fleurs un peu petites. Il l'appella Bouillon noir. Le fait est que ce mot n'est point usité en Botanique.

Bouillon blanc sauvage. 4. 1.

Bouleau. 17. 3. Arbre qui ressemble au peuplier noir, mais en differe par son bois et ses fruits. Son écorce qui varie selon l'âge, se sépare en plusieurs lames plus fines que du papier, transparentes et blanches. L'écorce des plus grosses branches est blanche, celle des plus petites est d'un rouge éclatant. Les branches sont garnies de feuilles alternes, semblables à celles du peuplier noir, mais plus petites, d'un verd plus foncé, visqueuses lorsqu'elles sont jeunes, ameres au goût, et un peu odorantes. Les fleurs sont des chatons, qui n'ont pas tout à fait deux pouces de long, ni plus d'une ligne et demie d'épaisseur; ils sont à plusieurs écailles, entre les quelles sont placées des étamines. Les fruits naissent sur le même pied, dans des endroits séparés. Ils sont verds, cylindriques, composés de plusieurs écailles coupées en trefle, et attachées à un pivot commun. Entre chaque écaille est placée une semence bordée de deux ailes ou feuillets membraneux. Le Bouleau donne par incision une eau douce et agréable qu'on recommande pour les goutteux, les graveleux, les phtysiques, pour ôter

les taches du visage, pour rendre la peau belle . . . . Le champignon qui vient sur le Bouleau, est merveilleux pour les hémorroïdes.

BOURRACHE. 2. 4. Plante fort commune dans les jardins. Elle pousse des feuilles larges, arrondies, succulentes, ridées, âpres dans toute leur surface, couvertes d'un poil court et dur. Ses tiges assez foibles, sont hérissées de petits poils piquans, branchues, hautes d'un pied et demi, garnies de quelques feuilles. Les tiges et les branches se terminent par des bouquets de trois ou quatre fleurs, bleues le plus souvent, quelquefois blanches, ou couleur de chair, et semblables à une molette d'éperon. Leur calice est verd, velu, découpé en cinq parties jusqu'à la base. Les semences au nombre de quatre ressemblent à la tête d'une vipere. La fleur de la Bourrache est du nombre de celles qu'on appelle cordiales. Le suc des feuilles passe par les sueurs et la transpiration. On les met dans les bouillons rafraîchissans. La graine est noire, d'un rond un peu alongé en ovale, bossée, ayant ordinairement un petit bout blanc du côté de la base, et ce bout tout séparé du reste; la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs, qui vont d'une extrêmité à l'autre.

BRIONE. 1. 7. ou Coleuvrée. Elle pousse des tiges en sarmens, menus, forts longs, tendres, cannelés, velus, qui grimpent sur

les corps voisins, aux quels elles se tiennent par le moyen de quelques vrilles. Les feuilles sont alternes, a plusieurs angles; elles ressemblent par leur figure a celles du lierre, mais elles sont plus amples, et de la grandeur de celles de la vigne, velues, et d'un verd pale. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, et viennent par bouquets. Elles sont monopetales, évasées, d'un demi-pouce de diametre, découpées profondément en cinq quartiers, d'un blanc verdâtre, tirant un peu sur le jaune. Le calice est de même verdâtre, à cinq quartiers. Ces fleurs sont quelquefois stériles; celles qui nouent donnent des baies grosses comme des pois, rougeâtres. Les semences sont arrondies et applaties. La racine de Brione est hydragogue, et l'on s'en sert pour les hydropiques. On la donne en lavement pour provoquer la sortie de l'arriere-faix. Elle est aussi apéritive. On en donne encore dans l'asthme. Les anciens ont appellé la Brione, Vigne blanche à cause de la ressemblance de ses feuilles avec celles de la vigne.

Brunelle. 4. 1. Elle donne quelques tiges de neuf à dix pouces de long, quarrées, velues, en partie appliquées contre terre, droites en partie, branchues, bossées, et garnies à chaque nœud de feuilles opposées, semblables à celles de l'origan, mais d'un verd plus brun, un peu plus velues, et dentelées sur leurs bords. Les fleurs terminent

les tiges et les branches, et sont ramassées en une tête alongée, écailleuse, cilindrique, disposée en maniere d'épi. Chaque fleur est un tuyau lavé de pourpre, découpé en deux levres, dont la supérieure est en casque, et l'inférieure est divisée en trois parties, la moyenne des quelles est creusée en cuilleron. Le calice est un cornet verdâtre, long de quatre lignes, et divisé en deux levres, dont la supérieure est à trois pointes, et l'inférieure à deux. Les semences sont au nombre de quatre, petites, ovales. Il y a plusieurs autres especes de Brunelles. Celle-ci qui est la plus commune, est vulnéraire, fort vantée pour l'esquinancie et les autres maladies de la gorge, et pour celle du poumon.

Bruyere. 18. 3. Petit arbrisseau qui ne s'éleve guere qu'à un pied et demi. Elle jètte plusieurs tiges, ligneuses, dures, branchues, couvertes d'une écorce d'un rouge très-brun, garnies de feuilles assez pressées, rangées sous quatre ordres, menues, vertes et couchées les unes sur les autres en maniere d'écailles. Les fleurs sont disposées en épi aux extrêmités des tiges et des branches, et soutenues par des peduncules assez courts. Chaque fleur est un petit cornet découpé en cinq lobes jusqu'à la base, couleur de pourpre, quelquefois blanc, et soutenu par un calice pareillement découpé. Le pistil devient un fruit presque ovale, de la même longueur que la fleur, divisé en quatre ou cinq loges remplies

de semences fort menues. Il y a plusieurs autres especes de Bruyeres. Celle-ci bien fleurie, infusée dans de l'huile, est bonne pour faire passer les dartres et les taches de la peau. Son eau distillée est recommandée pour les rougeurs et douleurs des yeux. *Bruyere* est aussi un nom général qu'on donne à plusieurs petits arbres sauvages qui croissent sans culture.

Bugle. 4. 4. Consoude Moyenne. Plante vulnéraire. Elle donne des feuilles semblables à celles de la paquerette, mais plus larges, plus courtes, d'un verd luisant en dessus, dentelées sur leurs bords, et comme crenelées. Elle pousse deux sortes de tiges; les unes sont droites et portent les fleurs; les autres sont couchées et ne donnent que des feuilles, vertes, semblables aux premieres par leur figure, plus petites et disposées par paires d'espace en espace, velues. Ces dernieres tiges donnent des filamens fibreux qui portent des nœuds d'où naissent les feuilles, et servent à multiplier l'espece. Les tiges à fleurs sont aussi garnies de quelques paires de feuilles, et terminées par un épi de fleurs labiées, bleues, quelquefois de couleur de chair, d'autres fois cendrées, ou cannelées et verticillées, c'est-à-dire, disposées en anneaux. Chaque fleur est un tuyau, long de trois lignes environ, évasé par un bout, et prolongé en une levre découpée en trois parties, la moyenne des quelles est échancrée.

La place de la levre supérieure est ordinairement occupée par deux petites pointes. Le calice est bleuâtre, velu et découpé en cinq parties; il renferme quatre petites semences, presque rondes. Les fleurs de Bugle sont douces au goût, et remplies dans leur fond d'une liqueur mielleuse. Elle s'emploie dans les décoctions vulnéraires, pour les ulceres, les chûtes, les duretés de foie, et pour les retentions d'urine.

Buglose. 2. 4. Elle pousse plusieurs feuilles, longues, étroites, terminées en pointe, charnues, d'une couleur de verd cendré, hérissées de poils qui la rendent rude; elle donne une ou plusieurs tiges, hautes d'un pied et demi environ, rondes, épaisses de trois lignes, couvertes dans toute leur longueur d'un poil court et rude, branchues à leurs extrêmités, et garnies de feuilles semblables à celles du bas, mais plus courtes, de l'aisselle des quelles partent les branches. Les fleurs naissent aux extrêmités des tiges et des branches; elles sont le plus souvent bleues; plus rarement blanches, ou de couleur incarnat. Chaque fleur est un entonnoir à pavillon découpé le plus souvent en cinq parties obtuses. Le calice est verd, fendu en cinq pieces. Les semences au nombre de quatre sont semblables à la tête d'une vipere. La Buglose a à peu près les mêmes usages que la bourrache. Ses fleurs sont du nombre des cordiales. Il y a plusieurs especes de Buglose.

Une d'entr'elles est une sorte d'orcanette, qui a ses fleurs bleues ou de couleur de pourpre; ses tiges sont couchées sur terre, ses feuilles petites et un peu âpres. Ses racines couvertes d'une écorce fort rouge, sont employées pour donner une belle couleur rouge aux teintures de pharmacie et aux pommades. La graine de la Buglose est si semblable à celle de la Bourrache, qu'on ne sauroit les distinguer.

Buis, ou Bouis. 16. 2. Buis est plus usité parmi les gens qui parlent bien. C'est un arbre de moyenne grandeur, qui est toujours couvert de feuilles. Sa racine est ligneuse, noueuse, fort dure et bien veinée; c'est pourquoi on la recherche pour les ouvrages de tour. Elle donne quelques jets, de différente grosseur et hauteur selon l'âge, branchus et couverts d'une écorce raboteuse, blanchâtre et très-amere. Le bois en est très-dur, sans moëlle, d'un couleur tirant sur le jaune, et fort pesant. Les branches sont garnies de feuilles opposées près à près, portées par des queues assez courtes; elles sont vertes, oblongues, seches, fermes, d'une odeur et d'un goût assez désagréables. De leurs aisselles naissent des bouquets de fleurs dont les unes sont stériles et les autres fertiles. Les stériles sont composées de trois à quatre étamines à antheres jaunes, qui naissent des échancrures d'une rosette coupée en quatre quartiers. Le calice est composé de trois a quatre

petites feuilles d'un jaune tirant sur le verd. Les fleurs fertiles n'ont point d'étamines, elles donnent un fruit, qui ressemble en quelque maniere à une marmite renversée, verdâtre; il est gros comme une petite noisette, et divisé en trois loges, chacune desquelles contient une capsule cartilagineuse, qui par sa contraction pousse ordinairement avec violence les semences, qui sont noirâtres et luisantes. Les feuilles du Buis sont quelquefois panachées de jaune ou de blanc. On a cru que le bois du Buis, et sa rapure étoient aussi bons que le gayac pour les tisanes dessicatives. On recommande l'huile de Buis pour les maux de dents.

Buisson ardent. 19. 9. C'est un arbrisseau qu'on appelle autrement Aubépin. Voyez Aubépin.

Busserole. 18. 1. J'en ai vu des pieds. Je crois me rappeller que les feuilles sont assez semblables à celles de Buis. On m'a dit qu'elle est bonne pour la pierre ou la gravelle.

Cabaret. 14. 1. Son odeur est tres-forte, aromatique, tenant de celle de la grande valériane et du nard indien. Les feuilles naissent des nœuds de la racine; leur contour est semblable à celui de l'oreille extérieure; elles sont d'un verd foncé en dessus, plus pâle en dessous, et portées par des queues qui ont deux à trois pouces de long. Les fleurs naissent du même endroit que les feuilles,

mais leur péduncule n'a guere qu'un pouce de long. Elles sont d'un verd brun tirant sur le rouge. Elles contiennent plusieurs étamines. Le pistil conjointement avec le reste de la fleur qui s'y colle, devient un fruit qui contient six ordres de semences, semblables en quelque façon à des pepins de raisin. Les racines de Cabaret entrent dans la thériaque; données en substance, ou infusées dans le vin, elles font vomir; mises en décoction dans de l'eau, elles deviennent diurétiques; ses feuilles purgent encore plus violemment que ses racines.

Caille-lait. I. 9. Ses fleurs ou ses tiges nouvellement cueillies font cailler le lait. Il donne plusieurs tiges quarrées, menues, hautes d'un pied et demi au plus, noueuses et un peu velues. Chaque nœud est entouré de six, huit, jusqu'à neuf feuilles, disposées en rayons de cercle, longues de trois quarts de pouce, sur moins d'une ligne de largeur, d'un verd foncé. Les tiges et les branches sont terminées par des bouquets de petites fleurs jaunes, monopetales, fendues en quatre quartiers. Le pistil devient un fruit menu, brun, sec, composé de deux semences, arrondies et applaties là où elles se touchent. Une autre espece de Caille-lait a les fleurs tout à fait blanches; les feuilles sont un peu plus larges, et plus courtes, d'un verd gai. Son odeur est foible. Ces deux plantes sont recommandées pour l'épilepsie. La poudre des

feuilles est astringente; elle suspend les hémorragies.

Calament. 4. 3. Les feuilles naissent de tiges et de branches quarrées; elles sont de la longueur d'un pouce ou d'un pouce et demi, légérement découpées tout au tour, velues, et d'une odeur assez bonne. Les fleurs viennent en bouquets dans les aisselles des feuilles; elles sont labiées, de couleur de pourpre, et d'une odeur agréable. Cette plante est chaude et âcre; elle est propre pour l'estomac, pour provoquer les mois des femmes, l'urine, et contre la toux. Il y a plusieurs autres especes de Calament.

Calebasse. 1. 7. Elle jette plusieurs tiges, tendres, grosses comme le petit doigt, anguleuses, longues de plusieurs brasses, couchées par terre, si elles ne trouvent point d'appui par le moyen de leurs vrilles. Les feuilles sont alternes, arrondies, d'un demi-pied environ de diametré, velues, mollasses, d'une odeur puante et tenant du musc, soutenues par des queues longues de cinq à six pouces. Les fleurs sont blanches, grandes, monopetales, découpées profondément en cinq parties. Elles sont les unes stériles, les autres fertiles. Ces dernieres ont à leur partie postérieure un embryon, qui leur sert de calice, et devient un fruit charnu, fait en maniere de bouteille formée par deux especes de panses, dont l'inférieure est plus grosse que la supérieure. La chair de ces fruits est

blanchâtre, et contient six ordres de semences, oblongues, étroites, obtuses par un de leurs bouts. C'est une des semences froides.

CAMARIGNE. 16. 2.

CAMELEE. 19. 2. C'est un arbrisseau ligneux, de la hauteur d'une ou deux coudées, qui jette beaucoup de sarmens, et qui se divise en plusieurs branches. Les feuilles sont longues, semblables a celles de l'olivier, mais plus petites et plus brunes. Les fleurs sont petites, jaunes, monopetales, et coupées en trois parties. Le fruit est à trois noyaux, d'abord verd, ensuite rouge, lorsqu'il est mûr. Il est couvert d'une peau qui est d'un goût amer et fort brûlant, de même que toute la plante. On en tire un suc qu'on mêle avec quelques purgatifs, et qu'on donne quelquefois dans les hydropisies.

CAMELINE. 5. 1. Ses feuilles sont oblongues, semblables en quelque maniere à celles du pastel cultivé, mais la plupart sont laciniées, embrassant leur tige par leur base, qui est la partie la plus large, de couleur de verd de mer. Les fleurs sont petites, à quatre petales disposés en croix, jaunes. Les fruits sont formés en petites poires renversées, chacun avec une seule semence, oblongue, roussâtre. On tire de la semence par expression, une huile qui est propre pour adoucir les âcretés de la peau.

CAMOMILLE. 13. 3. Ses tiges sont menues, velues et souples. Ses feuilles fort multipliées,

sont découpées très-menu. Les fleurs naissent au haut des tiges et des branches; elles sont assez grandes, radiées, et attachées à de longues queues. Le disque, c'est-à-dire, le milieu, est un amas de tuyaux élargis vers le haut, et de couleur jaune. Le tour ou la couronne est composé de petales blancs et oblongs. La Camomille est très-bonne dans les coliques venteuses, dans la pleurésie, dans les fievres, et dans la cardialgie. On s'en sert aussi dans les cataplasmes pour ramollir, et pour appaiser les douleurs. Il y a plusieurs autres especes de Camomille, telles que les suivantes.

Camomille puante. 13. 3.

Camomille romaine. 13. 3.

Campanule. 1. 8. Elle pousse plusieurs tiges de la hauteur de deux ou trois coudées, creuses, grosses comme le petit doigt, et cannelées. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ortie, velues, longues de quatre, de six doigts, larges de quatre, dentelées tout au tour, et disposées alternativement. Ses fleurs sont des cloches, dilatées à leur ouverture, et coupées sur les bords en cinq parties longues, aiguës, réfléchies quelquefois en dehors, elles sont bleues; il y en a de blanches. Il y a plusieurs autres especes de Campanules.

Camphree. 14. 2. Le Camphre est la gomme d'un arbre assez semblable au saule, si ce n'est qu'il est plus noir. Cet arbre est de

telle hauteur et largeur, qu'un escadron de cent hommes pourroit manœuvrer dessous à l'ombre. On en fait de grands coffres qui viennent du Japon. Le Camphre dégoutte de cet arbre, comme fait la gomme. Il est d'abord rouge, et devient ensuite blanc ou par la force du soleil ou à force de feu. Il y en a un brun et obscur, qui est moins estimé. Le Camphre est si subtil, que souvent il se résout de lui-même en fumée. Il est si odorant, que sur les lieux on s'en sert en guise d'encens. Il a la vertu de purifier le sang. La principale qualité du Camphre est d'alimenter un feu inextinguible qui brûle dans l'eau, sur la glace et dans la neige. Si l'on fait boullir du Camphre avec de l'eau de vie, jusqu'à entiere évaporation, dans quelque endroit étroit et bien fermé, et qu'on y entre ensuite avec un flambeau allumé, tout l'air prend feu en un moment: mais ce feu n'incommode point les spectateurs. Je ne suis pas assuré que l'arbre qui donne le Camphre, soit la Camphrée dont je n'ai pas trouvé la description.

Capillaire. 15. 1. Cheveu de Vénus. Plante qui aura pris son nom de la finesse, et de la couleur noire et lisse de ses tiges. J'en ai vu à Marseille une espece qui étoit d'une grande beauté. Ses feuilles découpées avec beaucoup d'élégance, portoient sur des filets déliés, lisses et noirs, assez longs. On appelle Plantes Capillaires la Fougere, le Po-

lypode, la Langue de cerf, l'Osmonde, le Politric .... Le Cétérac, le Sauve-vie, le Politric, le Capillaire ordinaire, et celui de Montpellier sont les cinq plantes Capillaires usitées dans les boutiques.

Capillaire de montpellier. 15. 1. Il a ses tiges droites, menues, arrondies, hautes de six à sept pouces, brunes, noirâtres, luisantes, et branchues à leurs extrêmités. Chaque branche est chargée de petites feuilles alternes, comme triangulaires, seches, vertes, soutenues par une petite queue du côté de la pointe de son angle, et garnies sous le replis de leur marges d'un sillon qui dans sa maturité donne une poussiere fort fine. On m'a montré à Embrun un Capillaire de Montpellier dont les feuilles n'étoient pas si petites; les bords ètoient ciliés, c'est-à-dire, garnis de poils.

Caprier. 6. 5. Il part des racines plusieurs jets ligneux inclinés contre terre, ornés d'épines crochues, et garnis de feuilles alternes, arrondies, d'un pouce de diametre environ, vertes, charnues, d'un goût amer, et soutenues par des queues, longues d'un demi-pouce. De leurs aisselles naissent des fleurs en rose à quatre petales arrondis, d'un pouce de diametre environ, purpurines ou blanchâtres, soutenues par un calice à quatre feuilles vertes. Le milieu de ces fleurs est garni d'un nombre considérable d'étamines. Le pistil donne un embryon, qui devient un fruit

long d'un pouce et demi, un peu ovale, rougeâtre, charnu, et qui renferme plusieurs petites semences, taillées en forme de rein, brunes et dures. Chaque fleur est portée par un pedoncule long d'un pouce. Le bouton de cette fleur est ce qu'on nomme Capre. L'écorce des racines du Caprier est tres-apéritive. On s'en sert pour cet usage en Médecine ; elles entrent dans plusieurs compositions de Pharmacie.

CAPUCINE. 10. 2. Le calice de sa fleur, est terminé à sa partie postérieure, par un éperon creux, qui a la figure d'un capuchon. Il part de la racine plusieurs tiges, minces, qui grimpent et s'entortillent aux appuis qui sont à leur portée. Elles sont garnies de feuilles alternes, arrondies, d'un verd clair en dessus, lisses et plus pâles en dessous, un peu velues, et chargées de quelques nervures qui naissent de la queue et forment autant de rayons. Les queues sont longues de plusieurs pouces, entortillées de même que les tiges. Des nœuds d'où partent les feuilles, sortent aussi des peduncles qui soutiennent les fleurs à cinq petales irréguliers, arrondis, jaunes, et rouges à leur naissance en dedans, étroits et barbus à cet endroit. Le calice est d'un jaune verdâtre, découpé en cinq parties oblongues, étroites, et terminées à leur partie postérieure par l'éperon qui a deux tiers de pouce de long, jaune, et rayé de quelques lignes de pourpre.



Les étamines et les antheres sont rougeâtres. Le pistil devient un fruit a trois semences couverres d'une écorce verte et ridée. Les feuilles et les fleurs de la Capucine sont recommandées pour le scorbut. Elle est piquante au goût comme le cresson.

CARDAMINE. 5. 4. Ses tiges sont droites, menues, minces, rondes, hautes d'un pied environ, quelquefois plus, d'autres fois moins. Les feuilles inférieures sont ailées, couchées par terre, découpées en plusieurs lobes, arrondis ordinairement; elles sont disposées par paires, vertes, un peu velues en dessus, plus glâbres en dessous, d'un goût piquant et âcre. Les tiges sont chargées alternativement et par intervalles, de quelques feuilles ailées comme celles du bas, mais plus étroites, plus découpées sur leurs bords, et plus inégales. Ces tiges rarement branchues portent. a leur sommet plusieurs fleurs en croix, blanchâtres ou purpurines, à peu près pareilles à celles de la julienne. Le pistil donne des siliques, longues de deux pouces environ, fort étroites, un peu applaties, d'un pourpre foncé en dehors, divisées en deux loges par une cloison, avec deux rangs de petites semences, longuettes et d'un verd jaunâtre. Les deux panneaux qui forment la silique, se roulent en volute par une espece de ressort; ce qui fait répandre et écarter la semence avec impétuosité. Il y a plusieurs especes de Cardamine; celle-ci est la plus commune. Son goût

approche de celui du cresson, au quel elle peut être substituée.

Carline. 13. 5. Il sort de son collet des feuilles disposées en rond, couchées par terre, longues d'un demi-pied ordinairement, sur deux pouces de largeur, et découpées jusque vers la côte qui parcourt toute leur longueur, ondées sur leurs bords qui sont armés de piquans assez aigus et fréquens, cendrées et cotonnées d'abord, un peu plus verdâtres dans la suite. De leur milieu naît une tête pareille à peu près à celle d'un artichaud, presque aussi grosse, mais un peu plus applatie, et composée d'écailles plus minces. Ces écailles sont pointues, piquantes et un peu longuettes. Cette tête renferme un nombre considérable de fleurons d'un pourpre pâle, et environnés de petales bleus ou argentins, longs d'un pouce et demi sur deux lignes de largeur, et qui tiennent lieu de couronne. Les semences sont oblongues, velues et chargées d'une brosse de poil, en maniere d'aigrette.

La racine de la Carline est recommandée dans les maladies pestilentielles; elle est sudorifique et diurétique. On l'appelle la Grande Carline. Il y en a une autre espece plus petite.

Carotte. 7. 1. Il sort du collet plusieurs feuilles disposées en rond, longues de huit à neuf pouces, découpées en plusieurs segmens qui sont encore subdivisés en une in-

finité d'autres étroits et longs. Elles sont vertes, velues, et d'une odeur aromatique. La tige est haute de quatre à cinq pieds, branchue, et garnie de feuilles alternès, pareilles à celles du bas, mais plus petites. Elle est creuse, cannelée, velue, et terminée ainsi que les branches par des fleurs en parasol, à cinq petales, blancs, inégaux, échancrés, et disposés en fleurs de lis de France. Le calice devient un fruit gros comme le grain d'anis, contenant deux semences applaties là où elles se touchent, presque ovales, arrondies sur leur dos, cannelées et garnies de poils courts et blanchâtres, rangés en maniere de fils. On mange les racines de Carotte. Les semences sont diurétiques. Dans quelques provinces, on appelle Carotte la bette rave, et la Carotte on la nomme Pastenade. Le nom des Botanistes est *Daucus*.

Carouge. 16. 1. ou mieux, Caroubier. Arbre d'une moyenne grandeur, branchu, et garni de feuilles arrondies, d'un pouce ou deux de diametre, épaisses, fermes, lisses, glâbres, d'un verd foncé en dessus, plus pâle en dessous, portées sur des queues très-courtes, et rangées sur une côte. Ses fleurs sont de petites grappes rouges, chargées d'étamines jaunâtres. Ses fruits sont des gousses plates, longues de six à quatorze pouces, sur un pouce et demi de largeur. Elles sont brunes en dessous, courbées quelquefois, composées de deux cosses qui sont séparées par

des membranes en plusieurs loges, où sont contenues des semences plates, approchantes de celles de la Casse. Ces cosses sont remplies d'un suc mielleux, douceâtre, qui ne s'éloigne pas beaucoup de celui de la moelle de casse. Ce suc lâche le ventre de même que la casse. On entend ordinairement par Carouge le fruit du Caroubier.

Cartame. 11. 3. Plante à fleurons. Elle ne pousse qu'une seule tige haute de deux pieds environ, arrondie, branchue à son extrêmité, chargée de feuilles alternes, lisses, nerveuses, longues de deux pouces sur un demi-pouce de largeur, pointues à leur extrêmité, plus larges à leur base, un peu épineuses sur leurs bords. Les branches sont terminées par des têtes grosses comme des noix, revêtues d'écailles assez larges, pointues, et de même couleur que les feuilles. Les fleurons sont d'un beau jaune qui rougit en se desséchant. Chaque fleuron donne une semence blanche, faite en forme de coin, plus grosse qu'un grain d'orge, et sans aigrette. Cette semence dépouillée de sa peau extérieure est purgative. La fleur est employée comme le vrai safran. On en fait usage dans les teintures de laine et de soie.

Carvi. 7. 1. Ses feuilles naissent comme par paires, découpées menu le long d'une côte; elles sont semblables à celles de la carotte sauvage. Ses fleurs sont en parasol, composées de cinq petits petales, ronds, blancs

ou rouges, fleurdelisés. La graine est étroite, un peu longue, cannelée sur le dos, d'un goût âcre et aromatique. C'est la partie de cette plante qui est la plus en usage. Elle est stomachique et diurétique; elle dissipe les vents, aide la digestion, et fortifie le cerveau. Le Carvi differe de la carotte par la disposition de ses feuilles, et par sa racine qui est constamment blanche, tandis que celle de la carotte est tantôt rouge, tantôt d'une couleur de pourpre foncé, tantôt jaune, quelquefois cependant blanche.

Casie. 18. 4.

Casse. 19. 5. C'est la moëlle du fruit du Cassier qui est un arbre de la hauteur de nos noyers. Son écorce est plus fine et plus lisse. Le bois de son tronc est d'un rouge brun, ferme, couvert d'un aubier pâle. Les feuilles sont arrondies à leur base, pointues à leur extrêmité, longues de quatre pouces environ, sur deux de large, d'un verd brun, rangées par paires, sur une côte terminée par deux feuilles. De la naissance de la côte part aussi une branche chargée de fleurs jaunes, portées sur des peduncules assez longs. Elles sont à cinq petales, d'un beau jaune, arrondis, creusés en maniere de cuilleron, inégaux; deux sont plus amples que les autres, et ont près d'un pouce de diametre. Ils sont tous soutenus par un calice à cinq découpures ovales, longues de trois lignes sur deux et demie environ de largeur, creusées en cuil-

leron, d'un verd jaunâtre. Du milieu s'élevent dix étamines, d'un jaune pâle, inégales; les unes sont plus longues que les autres; trois sont crochues, et les sept autres droites. Les antheres sont jaunes. Le pistil est d'abord mince, crochu, et verdâtre; il devient ensuite une gousse d'un pied et demi de long, d'un pouce environ d'épaisseur, composée de deux cosses minces, ligneuses, fort voûtées, et si unies qu'elles ne peuvent se séparer. Elle est couverte d'une écorce fine, qui devient basannée ou couleur châtain, et divisée en dedans en plusieurs cellules par des cloisons transversales et paralleles. Les semences sont arrondies, applaties, dures, d'un châtain clair. Les parois des cellules qui les renferment, sont revêtues d'une moëlle ou pulpe noire, douceâtre et sucrée. Lorsque le Cassier fleurit, il est dépouillé de ses feuilles. La Casse est fort employée en Médecine. Sa moëlle est un purgatif des plus doux et des moins malfaisans.

Cataire. 4. 3.

Caucalis. 7. 6.

Cedre. 17. 4. Nous parlons de celui du Mont Liban. C'est une espece de melese. Le bois de Cedre est presque immortel et incorruptible, parce qu'il est fort amer, et que les vers n'aiment que ce qui est doux. Cet arbre est toujours verd, et aime les lieux froids et les montagnes. Si on lui taille la cime, il meurt. Son écorce est polie, lissée

et sans mousse, excepté le tronc jusqu'aux premieres branches, les quelles environnent l'arbre en guise de roue; il en est de même des autres branches jusqu'à la cime. Elles poussent par certains intervalles, toujours en diminuant jusqu'au haut, de sorte qu'elles représentent une pyramide. Les feuilles sont semblables à celles du pin ou du melese, mais plus courtes; elles ne sont point piquantes. Le fruit est fait en pommes semblables à celles des pesses, mais plus longues, plus dures et plus nourries. Elles sont difficiles à détacher de leurs queues. Elles contiennent une graine semblable à celle du cyprès, et jettent une résine grosse, épaisse, transparente, d'une odeur forte; elle n'est point coulante, mais tombe goutte à goutte. Fernand Cortez employa sept mille poutres de Cedre à bâtir un palais à Mexico; elles étoient la plupart de 120 pieds de long et 12 de tour. Il y avoit en Cypre un Cedre abattu de 130 pieds de long; trois hommes avoient de la peine à l'embrasser.

Celeri. 7. 1. C'est une espece de persil; on en mange les feuilles les plus tendres, et la partie supérieure de la racine, avec du poivre et de l'huile.

Cerfeuil. 7. 2. Il donne des feuilles tendres, plus finement découpées que celles du persil, un peu velues, d'un verd plus gai, d'une odeur et d'un goût aromatique. Il porte une ou plusieurs tiges, hautes de deux pied

au plus, minces, cannelées, creuses, lisses, noueuses d'espace en espace, divisées en quelques branches alternes vers le bas de la tige, opposées vers le haut. Les fleurs en parasol, sont petites, blanches, à cinq petales inégaux, fendus en deux, et fleurdelisés. Les fruits sont longs d'un demi-pouce, sur une demi-ligne environ de largeur, faits en maniere de bec d'oiseau, lisses et glâbres avec deux semences applaties là où elles se joignent, convexes sur leur dos. Leur odeur et leur goût sont douceâtres et aromatiques. Les feuilles du Cerfeuil sont employées dans les bouillons apéritifs et rafraîchissans. L'eau de Cerfeuil purifie le sang en provoquant les urines et les sueurs. Les racines sont aussi apéritives et diurétiques, de même que les semences.

Cerfeuil musqué. 7. 2. La Quintinie distingue ces deux especes. L'une et l'autre ne se multiplient que par graine. Celle du Cerfeuil ordinaire est noire, fort menue, et assez longuette, rayée dans sa longueur. Celle du Cerfeuil musqué est longuette, noire et assez grosse.

Cerisier, 19. 7. Le tronc est lisse, couvert d'une écorce polie et qui se gerse dans la vieillesse. De ces gersures découle une gomme transparente, un peu jaunâtre. Le tronc se divise en de grosses branches, qui sont subdivisées en plusieurs rameaux, dont l'écorce est d'un brun clair et poli, et d'un

goût amer. Les branches sont chargées de feuilles alternes, oblongues, entieres, dentelées sur leurs bords, lisses, d'un verd luisant en dessus, plus pâle en dessous, portées par des queues assez courtes. Les fleurs en rose sont à cinq petales blancs, ou lavés d'un peu de pourpre, arrondis, de trois lignes environ de diametre. Le calice est verdâtre, à cinq pointes. Le pistil qui est environné de plusieurs étamines, devient un fruit charnu et succulent, qui renferme une amande dans un noyau. Ce fruit est ce qu'on appelle Cerise.

On distingue différentes especes de cerises. On appelle ordinairement Cerise, la cerise aigre; on nomme Griotte, la cerise douce. Les Guignes ont la chair tendre et pleine de suc; ce sont de grosses cerises, noires, douces et excellentes dont le noyau est rouge. Les Bigarreaux ont la chair dure et ferme; ils noircissent en mûrissant. Les Merises ou cerises noires, sont menues, douces et fermes. La Cerise de Portugal est la plus belle, la plus grosse et la meilleure de toutes. Il y a une cerise bleue, venue de Flandres, elle est d'un goût délicieux. Il y a d'autres especes de cerises qui ne sont pas toutes bonnes à manger.

CERISIER-BAS. 18. 5.

CETERAC. 15. 1. Plante qui porte ses fruits au dos de ses feuilles, comme la plupart des fougeres. Il part du collet des feuilles longues

comme le doigt, découpées en pinnules obtuses, comme ondées sur leurs bords, charnues, verdâtres en dessus, écailleuses à leur revers; d'entre ces écailles rouilleuses sortent de très-petites capsules sphériques, garnies d'un anneau élastique, par où elles s'ouvrent en deux pour laisser échapper la semence aussi menue que la poussiere la plus fine. Le Cétérac est apéritif; on s'en sert comme des autres capillaires dans les embarras des visceres, et pour emporter les obstructions du foie et de la ratte, pour dissiper la jaunisse, et pour arrêter des flux de sang. On a dit qu'il a la vertu de consumer la ratte.

Champignon. 15. 3. Plante dont la substance est d'une tissure différente de celle de toutes les autres. Son caractere ne se tire point de ses fleurs qui sont invisibles, mais seulement du port extérieur de ses especes. Les Champignons qui croissent sur terre, sont composés d'une queue ou tige et d'une tête ou chapiteau, couvert pour l'ordinaire en dessus d'une sorte de peau ou membrane assez lisse, concave par dessous, et garni de plusieurs lames, ou de petits tuyaux; ce qui rend leur surface inférieure toute poreuse. On remarque en général que le Champignon est toujours suspect dans son usage. De quatre cens especes différentes que l'on connoît, il n'y en a qu'une douzaine que l'on puisse manger. Je le tiens d'un Botaniste instruit. On doit sur-tout se garder des especes

qui ont des feuillets noirs, et qui sentent mauvais.

On appelle Agaric un Champignon qui vient sur le melese. Le mâle sert pour teindre en noir. Celui qu'on nomme femelle est un purgatif hydragogue. C'est celui qui vient sur le melese; le mâle croît sur les noyers. La morille produit un excellent effet dans les ragoûts; elle est criblée, comme les rayons d'une ruche. On fait usage du mouceron. La poudre de la vesse de loup est bonne pour arrêter les hémorragies des hemorroïdes. Le Champignon de sureau est estimé pour la squinancie. Les meilleurs Champignons ne valent rien, quand on en mange trop; ils éteignent la chaleur naturelle. L'amadou n'est autre chose qu'un Champignon bien battu.

Chanvre. 14. 6. La culture du chanvre est beaucoup plus utile que celle du lin. Il part de son collet une tige quarrée, velue, rude au toucher, creuse, ligneuse et tendre, couverte d'une écorce verdâtre et filamenteuse. Elle est rarement branchue, si ce n'est à son extrêmité; elle est haute ordinairement de trois à quatre pieds, chargée de feuilles coupées en quatre ou cinq segmens, longs de deux à trois pouces sur un demi-pouce de largeur, disposées en main ouverte, rudes, d'un verd brun, relevées de quelques veines sur leur surface, dentelées à leurs bords, d'une odeur forte et qui entête. Les fleurs mâles et femelles naissent sur des pieds

séparés. Elles sont disposées en maniere de grappe, et opposées en croix de S. André. Chaque fleur est penchée en bas et composée dans les mâles de cinq étamines jaunâtres, entourées de cinq feuilles longues de deux à trois lignes sur moins d'une ligne de largeur, purpurines en dehors, et blanches en dedans. Le fruit est sur les individus femelles, appellés improprement mâles. Il naît par paquets le long des tiges. Il est d'abord terminé par un style fourchu; il est enveloppé d'une membrane qui le garantit jusqu'à sa maturité. Pour lors il est arrondi, un peu comprimé, lisse et glâbre, composé d'une coque grisâtre qui renferme une semence tendre, douce, et d'un goût d'amande: La décoction de la semence faite dans du lait, est très-bonne contre la toux et contre la jaunisse. Les feuilles sont aussi bonnes contre la brûlure: on en tire un suc qui est propre pour la surdité. L'huile de Chanvre est recommandée pour les pommades dans les petites véroles. Les feuilles de Chanvre seches, ou en farine mêlée dans la boisson, rendroit ceux qui en useroient, ivres, stupides et hébétés. La semence porte le nom de Chenevi.

Chapeau d'eveque. 5. 6.

Chardon. 11. 2. C'est une plante à fleurons renfermée dans un calice formé par plusieurs écailles terminées toujours par un piquant. Cette pointe sert à distinguer le Chardon

de la jacée. Il y a plusieurs especes de Chardons. Les uns sont épineux par leur tige, leurs feuilles et leur tête; d'autres ne le sont que par leurs feuilles et leur tête, d'autres enfin par la tête seulement. Les feuilles des différentes especes sont fort variées.

CHARDON A BONNETIER, ou à Foulon. II. 5. A son collet il a des feuilles longues d'un pied et d'un pied et demi, sur quatre pouces de large, d'un verd clair, ridées, un peu velues, dentelées sur leurs bords, relevées en dessous d'une grosse côte épineuse. La tige s'éleve de quatre à cinq, et même à six pieds quelquefois, grosse comme le doigt, droite, cannelée, épineuse, garnie de feuilles opposées, qui embrassent la tige par leur base. Ces feuilles se terminent en pointe. De leurs aisselles sortent des branches opposées, et divisées en deux autres branches, qui portent une tête ronde, longue de deux à trois pouces, quelque fois plus, revêtue d'écailles fermées et terminées en pointe, d'où sortent des fleurons pâles, légérement lavés de pourpre. Ces têtes ont la forme d'un œuf mince et alongé. Les semences sont oblongues, cannelées et à quatre pans. J'ai publié un Mémoire sur sa vertu admirable pour le mal des dents cariées. L'eau qui se rassemble à la base de ses feuilles est recommandée pour les maladies des yeux.

CHARDON BENIT. II. 2. Il donne de feuilles découpées comme celles du laiteron, gluan-

tes et épineuses, velues. La tige est branchue presque dès sa naissance, droite en partie, et en partie couchée sur terre, garnie de feuilles alternes, des aisselles des quelles sortent de petites branches terminées par une tête écailleuse et épineuse, remplie de fleurons jaunes, découpés en cinq. Ces têtes sont grossies par quatre à cinq feuilles, vertes, dentelées, armées de piquans; ces feuilles forment une sorte de chapiteau qui distingue cette espece. La semence est oblongue, étroite, grisâtre, et garnie d'une aigrette blanche. L'eau de Chardon Bénit entre dans les potions cordiales ou sudorifiques. Son sel a à peu près les mêmes usages. La décoction de toute la plante est quelquefois purgative, et fait vomir, sur-tout lorsqu'elle est trop chargée. Le Chardon Bénit mêlé avec des diurétiques pousse par les urines au lieu de faire suer.

Chardon etoilé. II. 2. Il donne à son collet plusieurs feuilles velues, couchées sur terre, longues de trois à quatre pouces, découpées comme celles du bluet ou du coquelicot, mais d'un verd gai. La tige est branchue, arrondie, blanchâtre, haute d'un pied ou deux, chargée de feuilles. J'ai lu qu'elles étoient pareilles à celles du bas, mais plus découpées. Quant à moi, j'ai trouvé que leurs prétendus segmens sont autant de feuilles séparées, longues de quinze lignes environ sur deux de large, garnies sur les bords

de quelques pointes assez rares. Les têtes sont écailleuses, épineuses, grosses comme des noisettes; les épines sont longues de plus d'un demi-pouce, blondes et disposées en maniere d'étoile, avant que les fleurons paroissent. Les fleurons sont couleur de pourpre. La semence est oblongue, lisse, polie, assez petite. La racine est très-apéritive et diurétique. On l'emploie avec succès pour les coliques néphrétiques. La poudre de l'écorce de cette racine délayée dans du vin charrie le sable et le gravier.

Chardon notre-dame. 11. 2. Des taches blanches sont répandues sur ses feuilles. Le collet donne des feuilles longues d'un pied et demi, larges d'un demi-pied environ, découpées sur leurs bords, comme ondées, armées de piquans affilés, d'un verd gai en dessus, et comme veinées par des taches d'un blanc de lait aux principales nervures. Les tiges sont droites, chargées de quelques feuilles pareilles à celles du bas, mais moins amples. Elles sont terminées par quelques branches qui portent des têtes écailleuses, fort épineuses. Les fleurs sont purpurines; les semences sont assez grosses, noirâtres et fort adoucissantes. On les emploie en émulsion dans les ardeurs d'urine.

Chardon rolland, ou à cent têtes. 7. 9. Il part de son collet quelques feuilles fermes, seches, piquantes, découpées en trois ou quatre segmens longs d'un pouce et demi ou de

deux pouces, sur moins d'un pouce de largeur, dentelées sur leurs bords, et d'un verd pâle. La tige est haute d'un ou deux pieds, plus mince que le petit doigt, cannelée et chargée de feuilles pareilles a celles du bas, mais plus arrondies et plus découpées. Cette tige se divise en plusieurs branches, qui portent chacune une tête grosse comme le pouce, longue d'un demi-pouce, garnie à sa base de quelques feuilles longues, pointues, qui forment une espece d'étoile. Chaque fleuron est composé de cinq petits petales blanchâtres. Le fruit contient deux semences jointes ensemble. La racine est apéritive, diurétique; on l'emploie dans les bouillons, les tisanes et les aposemes.

Le Chardon Rolland n'est pas proprement un Chardon : c'est un panicaut. Son calice n'a aucune analogie avec ceux des Chardons. Aussi Tournefort le place parmi les fleurs en parasol.

Le Chardon des vignes. 11. 2. Le Chardon Lancéolé, le Chardon à feuilles d'acanthe, le Chardon des alpes à tête et tiges bleues, le Chardon humble, sont autant de différentes especes. On en compte jusqu'à 25 au moins.

Charme. 17. 1. Arbre qui s'éleve fort haut. Son écorce est lisse, égale; son bois est dur, compacte et blanchâtre. Ses branches donnent beaucoup de petits rameaux; les feuilles sont assez semblables à celles de l'orme ordinaire, mais un peu plus étroites,

lisses des deux côtés, de couleur verd gai en dessus, dentelées sur leurs bords, et comme épineuses. Les branches et les rameaux sont chargés au printemps, de chatons longs de deux pouces environ, composés de plusieurs écailles rangées au tour d'un poinçon, et chargées en dessous de quelques étamines jaunes. Les fleurs mâles et femelles naissent séparées sur la même branche. Les épis sont des festons longs comme le doigt, formés par des feuilles longues d'un pouce sur quatre lignes de large, roussâtres, ou d'un verd brun. Les fruits sont pyramidaux, de quatre a cinq lignes de hauteur, sur deux lignes de largeur à leur base, cannelés dans toute leur longueur, applatis, ligneux, garnis d'une petite couronne; ils renferment une amande oblongue. Les jardiniers appellent Charmille, le Charme mis en palissades.

Chataignier. 17. 2. Les vieux pieds de Châtaignier sont fort gros; on en a vu en France que quatre personnes auroient eu peine à embrasser. Je suis monté à un mille de Rivole, sur un Châtaignier dont le tronc énorme portoit une multitude de grosses branches, tellement évasées, qu'on avoit placé au milieu une table quarrée dont les côtes avoient une vingtaine de pieds. Soixante convives y auroient été à l'aise, quatre-vingt y auroient trouvé place dans le besoin. Les branches du Châtaignier sont ordinairement un peu longues, couvertes d'une écorce, lisse, brune

et tachée. Son bois est un peu dur et blanc. Ses feuilles sont longues de quatre à cinq pouces, sur deux environ de large, dentelées en maniere de scie sur les bords, ridées, d'un verd gai, et relevées en dessous d'une côte, qui jette plusieurs nervures transversales. Les fleurs sont très-petites, à cinq petales, jaunâtres, et à cinq étamines un peu plus jaunes. Les fleurs mâles sont attachées en forme de chaton à un filet long de trois pouces. Les fleurs femelles sont sur le même pied, mais dans des endroits séparés. Les fruits sont des hérissons gros comme de petites pommes, divisés en trois loges, quands ils sont jeunes. L'écorce de ces fruits est d'abord d'un verd clair, et charnue, mais dans sa maturité, elle ressemble à du cuir pur par sa teinture et par sa couleur. Elle est toujours chargée de piquans, pointus et bruns. La Châtaigne qu'elle renferme est couverte de deux peaux, dont l'extérieure est lisse en dehors, d'une couleur bien connue, et velue en dedans. L'écorce intérieure est plus mince, rougeâtre, et très-âpre au goût. La substance de la Châtaigne est douce, farineuse, bonne à manger, lorsqu'elle est cuite. Les Châtaignes qui sont quarrées et grosses comme le pouce, se nomment marrons. Les Châtaignes sont fort incrassantes. Il n'y a guere de province en France qui n'ait des bois et taillis de Châtaigniers. Les plus belles charpentes, celles de la plupart des anciennes églises, sont de Châtaignier.

Chelidoine. 5. 6. On prononce Kélidoine. Elle pousse à son collet plusieurs feuilles, longues au moins d'un demi-pied, velues, d'un verd pâle, et découpées profondément en quatre ou cinq segmens, et terminées par un segment beaucoup plus large. Chaque segment ressemble à la feuille du chêne; il est pareillement incisé sur ses bords en ondes. Les tiges sont grêles, divisées en quelques branches, qui naissent des aisselles des feuilles. Les fleurs sont jaunes, à quatre petales en croix. Le calice est composé de deux petites feuilles qui tombent lorsque la fleur s'épanouit. Le pistil est entouré d'étamines jaunes sans nombre; il devient ensuite une silique longue de deux pouces environ, sur une ligne et demie de largeur, couleur d'olive, divisée par un chassis à jour; les semences sont menues, longuettes, noires et luisantes dans leur maturité. Toute la plante donne un suc jaune, roussâtre, et âcre. Elle est d'usage pour les dartres soit intérieurement, soit extérieurement. On s'en sert aussi pour les maladies des yeux, mais on tempere l'âcreté de son suc avec le lait.

Chene. 17. 2. Sa hauteur varie selon son âge. Le tronc est gros, divisé en grosses branches, qui en jettent d'autres plus petites. Les feuilles sont oblongues, découpées et comme ondées sur leurs bords, obtuses par leurs bouts, fermes, seches, lisses, glâbres, d'un verd brun et luisant en dessus,

pâles en dessous, et relevées d'une côte dans toute leur longueur. Les fleurs sont des chatons longs de deux à trois pouces, composés de floccons d'étamines verdâtres, attachées par intervalles à un poinçon. Les fleurs mâles et femelles sont dans des endroits séparés. Le fruit est d'abord terminé par quelques filets de pourpre, et devient ensuite ce qu'on nomme gland. Il est d'abord dans un calice qu'on appelle calotte, il s'alonge et est couvert d'une enveloppe semblable à du parchemin. L'écorce du Chêne est employée pour le tan des tanneurs. Son bois est le plus dur qu'on ait en Europe, et on l'employe pour les gros ouvrages. Il est un de ceux qui résistent le plus long-temps aux injures de l'air, et qui se conservent le mieux dans l'eau. La noix de galle est une excrescence qui se forme sur le Chêne.

CHENE VERD. 17. 2. Il differe du Chêne ordinaire, 1.° par les feuilles, qui sont dentelées, et comme épineuses sur leurs bords; elles ressemblent en quelque maniere à celles du houx, mais elles sont blanchâtres en dessous. 2.° parce qu'il est garni de feuilles en tout temps, et qu'il ne s'éleve pas aussi haut que nos Chênes moyens. On l'appelle Yeuse. Son bois est fort dur, et fait de bon charbon qui n'entête pas. Son noyau est blanc, ferme et doux. On en mange en Espagne. Cet arbre produit des galles rougeâtres, qui étant pilées et appliquées avec du vinaigre,

sont fort utiles pour les plaies fraîches, et pour la rougeur des yeux. Une de ses especes porte le kermès. On s'en sert fort peu aujourd'hui pour teindre en rouge, on l'emploie davantage en Médecine. Les feuilles et les glands du Chêne verd ont les mêmes vertus que ceux du Chêne commun.

Quand on a coupé un Chêne, on peut juger de son âge, en applanissant la souche, et comptant les veines qui s'y trouvent, ce sont autant de seves. Toutes les parties du Chêne, l'écorce, les feuilles, les glands, les calottes, le bois ont une vertu astringente. Leur décoction est bonne dans les flux de sang, dans le cours de ventre et dans la dyssenterie. On estime les glands dans la retention d'urine, dans le calcul et dans la colique. La decoction des feuilles tendres avec du vin, est singuliere dans la douleur des dents, si on s'en lave souvent la bouche.

Chenille. 9. 3. Son fruit a la figure d'une chenille; c'est de là que lui vient son nom. Elle donne à son collet quelques brins longs de sept à huit pouces au plus, couchés par terre. Il naît des nœuds, des feuilles alternes, charnues, longues de deux pouces, étroites à leur origine, mais beaucoup plus larges à leur extrêmité, qui se termine en pointe. De leurs aisselles partent des peduncules longs de trois pouces environ, grêles, qui soutiennent chacun une ou deux fleurs en papillon. Les calices sont des cornets verdâtres, den-

telés sur leurs bords. Le pistil devient une gousse verd pâle, hérissée, semblable à une chenille verte, et roulée sur elle-même. La semence est de couleur de buis, ovale. Les curieux cultivent cette plante, pour mettre dans des salades la gousse qui impose à ceux qui ne sont pas prévenus.

Chervi. 7. 1. Plante en parasol, dont les racines sont de petits navets, gros et longs comme le doigt, blanchâtres en dehors, plus blancs en dedans, douceâtres et aromatiques. Il sort du collet des feuilles qui ressemblent à celles de la berle, d'un goût et d'une odeur aromatique. La tige est haute de deux pieds au plus, branchue, noueuse et cannelée, terminée par des fleurs à cinq petits petales blancs. Les semences sont menues comme celles du persil, un peu plus étroites, cannelées sur leur dos, plus brunes, plus longuettes, et d'un goût un peu âcre et aromatique.

Chevre-feuille. 18. 5. Elle donne à son collet plusieurs jets ligneux, gros comme des plumes à écrire, ronds, longs plus ou moins suivant le terrein où ils se trouvent, couchés par terre en partie, et en partie debout. Ceux-ci s'entortillent autour des corps voisins. De chaque nœud de ces jets, qui sont souvent branchus, naissent des feuilles opposées, arrondies, molles, d'un verd gai en dessus, plus pâles et un peu velues en dessous. A l'extrêmité des branches sont attachées des

fleurs disposées en rayons. Chaque fleur est un tuyau fermé par le bas, évasé par le haut, et découpé en deux levres, dont la supérieure est recoupée en quelques parties, et beaucoup plus grande ordinairement que l'inferieure, qui est taillée le plus souvent en maniere de langue. Le calice devient une baie molle, d'un rouge tirant sur le jaune, grosse comme un pois, d'un goût désagréable. Les semences sont dures, applaties et presque ovales. Il y a plusieurs especes de Chevre-feuilles. Leurs fleurs varient par leurs couleurs, par leur odeur, et par le temps où elles naissent. Dans la plupart, la couleur est purpurine, rayée de quelques lignes blanches, qui deviennent jaunes, lorsque la fleur commence à passer. Il y en a qui gardent leurs feuilles toute l'année. On cultive le Chevre-feuille dans les jardins. Il donne beaucoup de fleurs; on en fait des palissades, des berceaux, des cabinets . . . . Ses fleurs sont en usage en Médecine; elles sont un puissant diurétique, et propres pour la rate; on s'en sert aussi dans l'asthme et dans la toux. On en fait une eau distillée qui fortifie les nerfs, et facilite l'accouchement.

CHICOREE SAUVAGE. 12. 2. La Chicorée qu'on cultive, pousse de son collet plusieurs feuilles longues d'un pied, incisées comme celles de la dent de lion, un peu velues, d'un verd plus foncé, et d'un goût un peu amer. Quelquefois ses feuilles sont entieres

et légérement dentelées sur leurs bords. Les tiges s'élevent à la hauteur de trois à quatre pieds; elles sont branchues; elles sont ainsi que les branches, garnies dès leur milieu de fleurs bleues qui sont éphémeres. Ces fleurs sont composées de demi-fleurons renfermés dans des calices verds. La semence est anguleuse, en forme de coin, menue et longuette.

La Chicorée sauvage differe de la cultivée par sa grande amertume. Elles sont dans le fond la même plante. La sauvage est fort employée en Médecine. Son eau distillée est rafraîchissante; elle entre dans les potions fébrifuges. Ses feuilles sont fort ameres; on les met dans les bouillons amers et rafraîchissans. Ses racines sont usitées dans les tisanes pour les fébricitans. Si pendant douze heures ou plus, on prend alternativement d'heure en heure, un verre de jus de Chicorée sauvage, un verre de vin, un bouillon, on suera beaucoup. Ce remede est excellent dans les pleurésies, les rhumatismes, et autres maux semblables.

Chiendent. 14. 3. Plante fort répandue, du genre des *gramen*. Les especes en sont fort multipliées. Dans la plupart le chalumeau est noueux par intervalles; et de chaque nœud prend naissance une feuille qui est roulée en partie autour du chalumeau, et l'enveloppe étroitement en maniere de gaine. Le poinçon sur le quel sont attachées les enveloppes de

la semence, se nomme la *rape*, à cause de ses inégalités. Sur cette rape sont posés des paquets d'écailles pliées en gouttieres. Les ecailles qui sont les calices des fleurs, s'appellent *balles*. Dans plusieurs especes, ces balles sont terminées par une arête fine qu'on nomme *barbe*. L'espece qu'on appelle *gramen des chiens*, porte un épi dont les paquets sont écartes les uns des autres, et ressemblent à ceux de l'ivraie. Ç'est sans doute celle que les chiens dévorent pour se faire vomir. Une autre espece donne plusieurs épis disposés en main ouverte. Les racines de toutes les deux especes sont longues, noueuses, blanchâtres, d'un goût douceâtre, et sont du nombre des racines apéritives et diurétiques. On les emploie toutes les deux indifférement.

Chou. 5. 4. C'est le nom générique d'un certain nombre de plantes dont les fleurs sont à quatre petales disposés en croix, et soutenus par un calice composé de quatre feuilles verdâtres et oblongues. Le pistil devient une silique longue, étroite, cilindrique, formée par deux panneaux creusés en gouttiere; une cloison la divise en deux cellules où sont renfermées des semences arrondies, assez semblables à celles de la moutarde, mais moins âcres. Presque toutes les especes de choux, ont leurs feuilles grosses et charnues, frisées, ridées assez souvent, et presque toujours teintes d'une couleur de verd cendré qu'on nomme verd de mer. La graine est fort ronde,

grosse comme une tête d'épingle ordinaire, ou comme la poudre à giboyer; elle est rougeâtre, tirant sur le minime brun.

Le chou commun pousse une tige, haute ordinairement d'un pied, épaisse plus ou moins suivant son âge, chargée à son sommet de quelques feuilles arrondies, amples, dentelées sur leurs bords, relevées en dessous de grosses nervures, et portées par des queues épaisses et de deux pouces environ de longueur, sur-tout celles des feuilles extérieures. Ses fleurs sont pâles ou blanchâtres. Sa semence est bonne pour tous les vers; il lâche le ventre, de même que d'autres especes.

La tige ou trognon du chou cabus pousse une grande qûantité de feuilles à son sommet. Elles s'entassent les unes sur les autres, et forment comme une tête dure, blanche en dedans, et fort bonne à manger. Les fleurs sont jaunâtres. On le nomme à Paris chou pommé. J'ai mangé des soupes délicieuses de chou cabus sur les bors de la Durance. A Turin, on ne fait pas difficulté d'y mêler des feuilles vertes; ce qui le rend dégoûtant, et je pense, difficile à digérer.

Il y a deux sortes de choux rouges, dont l'un est pommé et l'autre ne l'est pas. On emploie le Chou rouge pour les maux de poitrine, pour la toux, et pour les crachemens de sang. On en fait un sirop pour les asthmatiques : mais lorsqu'il est gardé, il sent si mauvais qu'on ne sauroit le prendre par la

bouche. Ainsi on doit le préparer à mesure qu'on en a besoin.

Le Chou de Savoie, ou Chou de Milan approche du Chou commun, mais il est plus gros, ses feuilles sont plus blanches, plus tendres; les nervures sont plus grosses; les feuilles sont aussi frisées, ondées, et serrées les unes contre les autres, comme celles de la laitue. Sa fleur est blanche. Ce chou est recherché, parce qu'il est beaucoup plus délicat que les précédens.

Le Chou-fleur a les feuilles extérieures assez grandes; celles du milieu, de même que les tiges dégénerent en des têtes informes, toutes grainées, blanches et fermes, que l'on mange cuites dans l'eau, et assaisonnées. Ses fleurs sont pâles.

Le Chou-rave a dans sa tige un nœud gros comme une rave, d'où sortent les queues de ses feuilles qui sont grandes, amples. Les fleurs sont jaunes et petites.

Le Chou sauvage, ou Colza est beaucoup plus petit que les précédens, et plus branchu. Ses feuilles sont bien plus petites, et lavées de pourpre. On tire de sa graine une huile pareille à celle du sénevé. Il y a encore plusieurs autres especes de Choux. Le Chou marin est une sorte de liseron purgatif, qui croît au bord de la mer, mais dont le caractere n'a aucune analogie avec celui des Choux ordinaires.

Cicutaire. 7. 6. Ses feuilles approchent

en quelque maniere de celles de la ciguë. Il en sort quelques unes du collet, fort amples, d'un verd foncé, découpées en plusieurs segmens, qui sont recoupés en d'autres plus menus, taillées en maniere de pinnules de fougere. Les queues qui les portent sont branchues, épaisses à leur naissance, d'où sort une tige plus grosse que le doigt, noueuse, creuse, haute de trois à quatre pieds, et garnie de quelques feuilles. Elle est divisée à son extrêmité en quelques branches, qui soutiennent chacune des fleurs en parasol, pâles. Les fruits sont composés de deux grosses semences longuettes, voûtées et cannelées sur leur dos, d'une couleur tirant sur le blond. L'odeur de ses feuilles est un peu désagréable.

Cigue. 7. 1. On en distingue deux especes, la grande et la petite ciguë. La grande pousse des feuilles découpées en plusieurs segmens, branchues, d'une odeur vireuse, âcres, d'un verd obscur. Sa tige s'éleve de quatre à cinq pieds; elle est creuse, lisse, noueuse, branchue, garnie par intervalles de feuilles finement incisées, plus petites à mesure qu'elles s'éloignent du bas de la plante. La tige et les branches portent des fleurs en parasol, à cinq petits petales, blancs, inégaux, fleurdelisés. Les semences sont aussi menues que celles de l'anis, arrondies, cannelées sur leur dos, et d'un verd brun. On connoît les funestes effets de cette plante. On l'a regardée comme un poison froid. D'autres cepen-

dant, sur-tout les modernes la mettent au nombre des dissolvans et des poisons chauds. Il est vrai qu'elle coagule le sang après la mort, mais l'esprit de vin en fait autant.

La petite Ciguë n'est pas moins venimeuse que la grande; on croit même que son effet est plus prompt et plus mavais. Sa tige est basse et n'a guerè plus de deux pieds et demi; elle est menue, chargée de feuilles, et divisée en quelques branches qui sont terminées par des fleurs en parasol, blanches, fleurdelisées, en quoi elles diffèrent de celles du persil. La semence est menue, et toute la plante a une odeur désagréable et vireuse. Les feuilles de la petite Ciguë approchent de celles du persil; ce qui a donné occasion à de fâcheux accidens. Un chirurgien, habile Botaniste m'a dit qu'on ne pouvoit proprement distinguer ces deux plantes que par l'odeur. M. Rousseau prétend distinguer le cerfeuil, le persil et la Ciguë par le nombre et le site des manchettes dont leurs baguettes sont entourées. J'ai rendu son idée dans ma Botanique élémentaire.

Cigue aquatique. 7. 1.

Circee. 6. 9. Ses tiges sont droites, menues, arrondies, pleines de moëlle, vertes, un peu velues, et garnies de feuilles opposées, larges à leur base, pointues à leur extrêmité, semblables à celles de la morelle, mais un peu velues, dentelées sur leurs bords, et attachées à des queues longues d'un de-

mi-pouce. Ces tiges sont terminées par un épi de fleurs assez écartées les unes des autres, petites et composées de deux petales blancs, taillés en cœur; deux étamines et un pistil occupent le milieu. Le calice est fermé par deux petites feuilles vertes, rabattues dans le temps que la fleur s'épanouit, et qui tombent ensuite avec les petales. Le fruit est taillé en petite poire verdâtre, velue, et divisée en deux loges, qui renferment chacune une semence oblongue.

Il y a une autre espece de Circée commune dans les montagnes; elle ne differe de la premiere que par la petitesse de toutes ses parties. A peine s'éleve-t-elle à la hauteur de quatre à cinq pouces. La couleur de ses feuilles est d'un verd plus clair, et plus gai. Quoique cette plante porte le nom d'une fameuse enchanteresse, on ne lui attribue aucune vertu qui tienne du merveilleux. La seule singularité que j'y observe, c'est qu'elle soit à deux petales; ce qui n'a pas empêché Tournefort de la classer parmi les polypetales en rose.

Ciste. *6.* 4. Plante polypetale en rose; le calice est à plusieurs feuilles; le pistil devient un fruit arrondi ou pointu; il contient cinq ou plusieurs loges, pleines d'une semence menue. Les anciens appelloient *Ciste mâle*, celui qui a sa fleur d'un rouge plus ou moins clair, et *Ciste femelle*, celui dont les fleurs sont à petales bleus ou jaunes. Les de-

nominations de *mâle* et de *femelle* s'établissent aujourd'hui sur des principes bien différens. Il y a des Cistes qui donnent un suc gommeux et odorant.

Il croît au pied des Cistes une plante qui ressemble à l'orobanche. Elle est haute de deux à trois pouces, garnie de petites feuilles ou lanieres, d'entre les quelles sortent des fleurs monopetales, taillées en maniere de clochette, et semblables au calice de la fleur du grenadier, dentelées sur leurs bords. Ces fleurs sont le plus souvent jaunes, tirant sur le rouge, quelquefois pourprées, ou blanches, ou tout à fait jaunes ou verdâtres. Le pistil devient un fruit mou, et divisé en huit loges remplies de semences menues. L'extrait de cette plante, est noir, sec, en petits grains; il est très-astringent au goût. Il entre dans la composition de la thériaque.

CITRONNIER. 19. 6. Il ne differe de l'oranger que par son fruit et ses feuilles. Son tronc donne des branches couvertes d'une écorce verdâtre, garnies de feuilles alternes, plus pointues que celles du laurier, d'un verd gai, d'une odeur aromatique, sans talon à leur base, ce qui les distingue d'abord de celles de l'oranger, et accompagnées à leur naissance d'un piquant verdâtre assez roide. Ses fleurs naissent à l'extrêmité des branches; elles sont plus grandes que celles de l'oranger, ramassées plusieurs ensemble en plusieurs petits bouquets; elles sont ordinairement à cinq peta-

les longs, étroits, charnus, blancs en dedans, purpurins en dehors, de bonne odeur. Le pistil est entouré de plusieurs étamines blanches à antheres jaunes. Le fruit est oblong, garni d'une chair épaisse et douce dont l'écorce est d'un jaune doré, âcre, amere, et très-aromatique. Il est divisé en plusieurs cellules remplies d'une substance vésiculeuse, pleine d'un suc doux dans quelques especes, aigre dans celle qu'on emploie en Médecine. Les semences sont semblables à celles de l'oranger. Lorsqu'elles sont dépouillées de leur enveloppe, elles sont purgatives. La fleur de Citron confite est bonne pour les estomacs délicats, l'écorce seule est recommandée dans les poudres digestives. La chair du Citron aigre confite entre dans des compositions stomachiques.

On distingue principalement le Citron d'avec le limon par la grosseur du fruit et l'épaisseur de sa chair; le limon est ordinairement plus petit, plus arrondi; il est d'ailleurs plus pâle et a moins d'odeur que le Citron. Le Citron de Madere est un petit Citron verd, gros comme une noix muscade. On l'envoie tout confit, des Isles de l'Amérique, où il est à présent fort commun. Le Cedrat est une espece de Citron dont on tire une essence très-agréable.

Citrouille. r. 7. Elle jette plusieurs tiges, longues, rampantes, couchées sur terre; elles grimpent sur les corps voisins où elles se

lient fortement par le moyen de quelques vrilles. Leur grosseur n'excede guere celle du pouce; elles sont pour l'ordinaire creuses, rudes au toucher, et pleines de suc. Les feuilles sont alternes, fort grandes, arrondies, portées par des queues longues, rudes comme les tiges, et de même pleines de suc et creuses. Les fleurs sont grandes, jaunes, en cloche évasée, et échancrée en cinq parties. Les unes sont fertiles et les autres stériles, ou ce qui revient au même, femelles et mâles. Le fruit sert comme de calice à la fleur; lorsqu'il est mûr, son écorce est ligneuse et renferme une chair. Il est divisé en trois loges qui contiennent chacune deux rangs de semences de la grandeur et de la figure d'une amande, et comme bordées d'une maniere d'anneau. Ce fruit varie beaucoup; il est tantôt long, tantôt rond, tantôt lisse, tantôt raboteux et couvert de verrues, tantôt jaunâtre, tantôt couleur de chair, et tantôt blanchâtre. Il y en a de si prodigieux qu'un ou deux font la charge d'un homme. Les semences sont du nombre des semences froides majeures, et leur moëlle est fort douce. Dans les Indes, on frotte les chevaux de fleurs de Citrouille, pour les empêcher d'être incommodés des mouches.

La Citrouille des Botanistes est le melon d'eau ou pasteque. Elle differe de la précédente 1.° par ses feuilles qui sont plus petites, et découpées fort profondément. 2.° par

ses fruits qui sont moins gros, ordinairement ronds, dont la peau est lisse, d'un verd foncé, et tachée de quelques marques blanches. 3.° par la chair de ses fruits, qui est le plus souvent rougeâtre. 4.° par ses semences, qui sont plus petites, rougeâtres ou noirâtres. Cette sorte de fruit est fort rafraîchissant. Il est rempli d'un suc aqueux, doux et agréable. Il est délicieux quand on y ajoute du sucre, et qu'on le met à la glace.

Clématite. 6. 7. La Clématite ordinaire est connue sous le nom d'herbe aux gueux. Comme elle est fort âcre et fort brûlante, ces sortes de gens s'en servent pour entretenir ou augmenter les ulceres de leur corps, et exciter par là la pitié des passans. Ses tiges sont sarmenteuses et chargées de feuilles au nombre de trois ou de cinq portées sur une queue, dentelées et échancrées assez profondément sur leurs bords, d'une couleur foncée, et brûlantes au goût. Les fleurs naissent par bouquets, elles sont blanchâtres, à quatre petales, de bonne odeur. Les semences sont barbues, ramassées en tête, de maniere qu'on diroit de loin que ce sont des floccons de laine.

La Clématite cultivée à cause de la couleur de ses fleurs, grimpe sur les corps voisins. Ses sarmens sont menus, garnis de feuilles au nombre de trois, portées sur une même queue. Ces feuilles sont arrondies, lisses, d'un verd gai, âcres au goût, quelquefois échan-

crées, quelquefois entieres, sans aucune dentelure sur leurs bords. Les fleurs, quoique sans odeur, ne laissent pas d'être agréables; elles sont à quatre petales, longs d'un pouce, disposés en croix et bleuâtres dans certaines especes, purpurins ou violets dans d'autres. Le milieu est garni d'un nombre considérable d'étamines. Le pistil devient un fruit chargé de plusieurs semences ramassées en tête, et terminées chacune, par une barbe fine, semblable à celle d'une plume.

Coignassier. 19. 8. Arbre d'une moyenne grandeur. Son bois est dur, blanchâtre, couvert d'une écorce lisse et brune ou un peu cendrée. Les feuilles ressemblent à celles du pommier, mais elles sont blanches et cotonneuses en dessous. Les fleurs sont plus grandes que celles du poirier, de couleur de chair; elles naissent alternativement le long des branches; elles sont à cinq petales, et leur odeur est douce. Le fruit, qui s'appelle coing, naît de la partie postérieure de la fleur et du calice; il est de la figure d'une poire ou d'un cône renversé, inégal sur la surface, et couvert d'un coton épais, blanchâtre; en mûrissant, il devient d'un jaune d'or, et d'une bonne odeur. Sa chair est ferme, et d'un goût très-austere et très-âpre, de couleur de miel. Le milieu est partagé en cinq loges, qui renferment quelques pepins semblables à ceux de la poire, mais enduits d'un mucilage. Les différentes especes de Coignassiers

se distinguent sur-tout par leurs fruits, plus ou moins gros, plus ou moins âpres au goût.

Le cotignac se fait avec la chair du coing, que l'on confit au sucre. Cette sorte de confiture est astringente, et bonne pour les dévoiemens. La semence de coing est d'usage en Médecine. Son mucilage sert à calmer de grandes inflammations, comme celles des yeux, des hémorroïdes, etc. Les Médecins emploient encore le syrop de coing dans les dyssenteries et les cours de ventre.

Colchique. 8. 1; 8. 3. Sa fleur qui vient en automne, part immédiatement de la racine; c'est un tuyau qui s'évasant vers son sommet, se divise en six parties à peu près comme la fleur du lis, un peu plus petites, de couleur purpurine; les fleurs ne s'élèvent que quelques pouces au dessus de la terre. Les parois intérieures sont beaucoup plus rapprochées que celles du lis. Le pistil est terminé par quelques filets déliés. Le fruit ne paroît qu'au printemps; il est environné de trois ou quatre grandes feuilles pareilles à celles du lis, d'un verd plus foncé. Il est arrondi, partagé en trois loges, qui renferment chacune quelques semences presque rondes. Les fleuristes estiment la Colchique, lorsqu'elle est double. La Colchique est aussi appellée tue chien.

Coloquinte. 1. 7. Il y en a plusieurs especes. La Coloquinte ordinaire pousse quelques tiges couchées par terre, rudes au tou-

cher, cannelées et pleines de suc. Elles donnent plusieurs feuilles, qui sont alternes, rudes, velues, blanchâtres et découpées fort profondément, comme celles de la citrouille, mais plus petites. Des vrilles naissent d'auprès de ces feuilles, et sont un peu velues. Les fleurs sont jaunâtres. Les fruits sont gros comme le poing, fort amers, charnus. Les semences sont menues, douces si on les lave bien pour emporter l'amertume de leur surface. La chair desséchée devient membraneuse, blanche, et est très-purgative.

Concombre. I. 7. On prononce *Cocombre*. Ses fruits sont plus petits que ceux des autres plantes cucurbitacées, telles que les citrouilles, les melons, les potirons, les courges. L'intérieur de son fruit est divisé en trois ou quatre loges remplies de semences, petites, plates, oblongues et étroites. Il y a plusieurs especes de Concombres; les unes sont bonnes à manger, et quelques autres ne le sont point du tout. Le Concombre ordinaire, qu'on cultive, pousse plusieurs tiges rampantes sur terre, rudes au toucher, pleines de suc, et de la grosseur du doigt. Ses feuilles sont rudes, alternes, semblables à celles du melon, mais plus rudes, plus anguleuses, et un peu plus amples. Des aisselles de plusieurs de ces feuilles naissent des vrilles et des fleurs. Ces fleurs sont jaunâtres, évasées, découpées en cinq, et d'un demi-pouce environ de diametre. Quelques unes sont sté-

riles et d'autres nouent. Les fruits sont d'abord verds, fermes, comme épineux, un peu alongés et un peu courbés. On les confit au vinaigre, et dans cet état, on les nomme cornichons. Dans leur maturité, ils sont longs de plus d'un demi-pied, épais de trois à quatre pouces, couverts d'une écorce jaunâtre ou blanchâtre, et fort inégale, remplis d'une chair blanchâtre, aqueuse, douceâtre, divisée dans son milieu en trois ou quatre loges pleines de semences ovales, pointues. Ces semences sont du nombre des semences froides majeures. Les Concombres sont rafraîchissans. Le Concombre serpent differe du précédent par ses fruits, qui sont longs, menus, verdâtres, et pliés de maniere qu'on diroit que c'est le corps de quelque serpent.

Condrille. 12. 1. Elle ne differe de la laitue que par son calice, qui est simple, cilindrique, découpé jusque vers sa base.

Conise. 11. 2. Ses fleurs sont des bouquets à fleurons, évasés en étoile par le haut, et portés chacun sur une semence chargée d'une aigrette. Le calice est écailleux et verdâtre. Il y en a plusieurs especes. La plus commune est la grande Conise. Ses feuilles sont un peu plus larges que celles de la verge dorée, velues, et d'un verd plus terni; ses fleurons sont jaunâtres. Il y a une autre espece, dont les fleurs sont d'un beau jaune, et les feuilles menues comme celles de la linaire. On croit que la Conise chasse les moucherons.

Consise des prés. 13. 1.

Consoude. 2. 4. La grande Consoude pousse des tiges hautes de deux à trois pieds, ailées, garnies de feuilles alternes, longues, étroites, velues, de la figure de celles de l'aunée, ou si l'on veut, de l'oreille d'âne dont on lui a donné le nom; Elles sont verdâtres des deux côtés, rudes au toucher, beaucoup plus étroites que celles de l'aunée. Ses fleurs qui viennent par bouquets, aux extrêmités des tiges et des branches, sont des tuyaux cilindriques, ouverts par les deux bouts, longs de plus d'un demi-pouce, légérement échancrés à leur ouverture supérieure, de couleur ou blanche, ou pâle, ou jaunâtre, ou purpurée clair, ou purpurin plus foncé. Elles sont soutenues par des calices verdâtres, à cinq pointes. Le pistil est garni à sa base de quatre embryons qui deviennent autant de semences semblables à des têtes de vipere. On emploie les racines pour les crachemens de sang et les dyssenteries; elles entrent dans les tisanes vulnéraires et adoucissantes. J'ai publié un Mémoire sur leur vertu admirable pour les descentes.

On appelle Consoude moyenne la bugle; et petite Consoude la paquerette et la brunelle.

Coquelicot. 6. 2. Espece de pavot sauvage, qui croît dans les bleds. Il pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi, solides, rameuses. Ses feuilles sont découpées comme celles du seneçon, velues, noirâtres. Ses fleurs

sont composées de quatre petales, larges, minces, d'un rouge foncé qu'on appelle ponceau. Elles sont suivies par des têtes en forme de gobelet couvert d'une maniere symmétrique et élégante, remplies de semences menues, noirâtres ou d'un rouge obscur. Je crois me rappeller que les étamines sont rouges ou d'un violet clair, et les antheres noires. Les fleurs de Coquelicot sont adoucissantes, et propres pour faire cracher dans les fluxions de poitrine, dans le rhume, dans la toux seche. Il est à présumer que cette plante participe des propriétés des autres pavots.

Coquelourde. *6. 7.* Plante qui a du rapport avec l'anémone, et qui n'en differe que par ses semences qui sont terminées par une queue barbue. Il y en a plusieurs especes. La plus commune donne des feuilles découpées fort menu, soutenues par des queues assez longues; elle pousse une tige lisse, arrondie, un peu velue, haute de cinq à six pouces environ, garnie quelquefois de trois feuilles aussi finement incisées que celles du bas, et disposées en maniere de collet. Elle est terminée par une fleur bleuâtre ou pourpre, à six petales velus, rangés comme ceux de l'anémone. Le pistil est chargé de quantité de semences ramassées en tête, et terminées, comme nous avons dit, par une queue barbue; il est environné d'un grand nombre d'étamines violettes qui portent des antheres jaunâtres. Les autres especes de Coquelourde

different de celle-ci par la couleur de leurs fleurs, et par leurs feuilles.

COQUERET. 2. 7. Quelques uns l'ont appellé autrefois alkekenge. Il pousse plusieurs tiges hautes d'environ un pied, menues, rougeatres, un peu velues, moëlleuses, noueuses, et garnies à leurs nœuds de feuilles alternes, plus grandes que celles de la morelle, dentelées sur leurs bords, et soutenues par des queues longues d'un pouce environ. Des aisselles naissent des fleurs assez grandes, blanchâtres, monopetales, taillées en maniere d'étoile, soutenuës par un péduncule d'un pouce de long. Le pistil devient une baie molle, de la grosseur et de la couleur d'une cerise, remplie de semences plates et blanchâtres. Le calice finit par prendre la figure d'une vessie rougeâtre. Les baies sont d'usage dans les maladies de la vessie. Il y a plusieurs autres especes de Coqueret, mais qui sont étrangéres. Il en est une qui est réputée venimeuse. Plusieurs Botanistes ont cru que c'est la morelle somnifere des anciens. Prise intérieurement, elle jetteroit dans des délires affreux. On se contente de l'appliquer extérieurement pour calmer les douleurs, et pour procurer le sommeil.

CORIANDRE. 7. 3. Son odeur est aussi désagréable que celle de la punaise. Sa tige est haute de deux pieds environ, quelquefois moins, lisse, glâbre, arrondie, moëlleuse, branchue, garnie dans le bas de feuilles larges,

découpées en quelques segmens, dentelées sur leurs bords, pareilles à une portion de segment de la feuille de persil, mais un peu plus arrondies, d'un verd plus gai. Celles du haut sont finement découpées, et imitent les feuilles de la camomille. Les tiges et les branches sont terminées par des dentelles de fleurs blanchâtres, à cinq petales inégaux, et fleurdelisés. Le calice devient un fruit composé de deux graines rondes; il arrive souvent qu'une des deux avorte. Celle qui reste est alors plus ronde, fétide lorsqu'elle est fraîche, mais agréable étant desséchée. On ne se sert que de la Coriandre seche; elle est stomachale, cordiale et carminative. On forme des dragées avec la Coriandre, et l'on en prend après le repas, pour faire bonne bouche. La Coriandre affoiblit la vue.

Corne de cerf. 2. 2. Plante qui approche beaucoup du plantain. Elle pousse plusieurs feuilles couchées sur la terre, disposées en rond, oblongues, étroites, incisées sur leurs bords assez profondément, ressemblant en quelque maniere au bois d'un cerf. Du milieu de ses feuilles sortent un ou plusieurs épis longs de quelques pouces, garnis de fleurs et de semences pareilles à celles du plantain. On ne distingue ces deux plantes que par leurs feuilles. La graine de la Corne de cerf, est une des plus menues que nous ayions; elle est longuette et de couleur minime fort obscure; elle se forme en maniere de queue de rat.

Corneille. 2. 6. On l'appelle aussi Lysimachie. Elle pousse plusieurs tiges qui sont d'abord rougeâtres, et qui s'élevent à la hauteur de trois à quatre pieds, velues, un peu cannelées et noueuses par intervalles. De ces nœuds naissent trois, quatre, rarement cinq feuilles, qui environnent la tige; elles sont plus ou moins larges, selon la bonté du terroir, pareilles en quelque maniere par leur figure à celles du saule ordinaire, un peu plus larges, d'un verd blanchâtre. L'extrêmité des tiges est branchue, et garnie de bouquets de fleurs jaunes, monopetales, en rosette, découpées assez profondément en cinq parties pareilles à peu près en largeur à celles du millepertuis. Le calice est verdâtre, à cinq pointes. Le pistil devient un fruit sphérique, de la grosseur et de la figure d'un grain de coriandre. Ce fruit s'ouvre à sa pointe en plusieurs parties, et contient plusieurs semences dans sa cavité. La Corneille est astringente.

Cornouiller. 19. 9. Il y en a un mâle et un femelle. Le Cornouiller mâle est un arbre assez haut et fort branchu. Son écorce est rougeâtre, cendrée. Son bois est blanc, ferme, solide et dur. Ses fleurs viennent par petits bouquets, elles sont petites, toutes jaunes, composées de quatre à cinq petales pointus. Ses fruits sont ovales, approchent des olives, verds au commencement, d'un goût acerbe: mais en mûrissant ils deviennent

rouges comme du sang, et d'un goût aigre-doux; ils renferment un noyau osseux qui est tres dur, divisé en deux loges, qui contiennent chacune une amande oblongue. Ses feuilles ressemblent à celles du pommier commun ou du coignassier. Elles sont fort dessicatives, et propres pour les plaies. Si les abeilles goûtent sa fleur, elles prennent un flux de ventre dont elles meurent.

Le Cornouiller femelle a ses feuilles semblables à celles du mâle. Son bois est aussi dur. Ses verges sont plus minces, fortes et nouées. Ses fleurs en parasol, sont odorantes, blanches, composées de quatre petales. Ses fruits sont des baies grosses comme des pois, vertes d'abord, puis noirâtres; elles sont de très-mauvais goût.

Coton. 1. 6. ou Cotonnier. Sa tige est haute environ de trois à quatre pieds, droite, velue, un peu ligneuse, et presque toujours branchue. Ses feuilles sont alternes, semblables à celles du petit érable, mais moins fermes, plus velues et plus blanchâtres; celles du bas de la plante sont arrondies et échancrées seulement en quelques endroits. Les fleurs qui naissent aux extrêmités des branches, sont de la grandeur à peu près, et de la figure des fleurs de la mauve ordinaire; elles sont jaunes sur leurs bords, et pourpre vers le fond. Le pistil devient un fruit gros comme une petite noix, divisé en quatre loges ou plus, qui contiennent cha-

cune plusieurs semences enveloppées d'une filasse blanche, qui est appellée coton.

COTYLEDON. I. 5. La racine pousse quelques feuilles charnues, pleines de suc, arrondies en forme de bassin, creuses dans leur centre, où viennent aboutir leurs queues. D'entre ces feuilles s'éleve une tige, arrondie, menue, longue d'un demi-pied, garnie de quelques feuilles anguleuses, rarement arrondies; elles ont leurs queues placées à leur marge. Le haut de ces tiges est un épi de petites fleurs verdâtres, alongées en tuyau à cinq pointes, sans odeur. Le pistil devient un fruit composé de plusieurs petites gaines membraneuses, longues de quelques lignes, qui en s'ouvrant dans leur longueur, laissent tomber une semence très-menue, en forme de poussiere. On attribue au Cotylédon les mêmes vertus qu'à la rubarbe, et l'on en fait les mêmes usages. Il y en a une espece à fleur jaune, dont les feuilles sont vertes durant l'hiver, et flétrissent au mois de mai.

On range parmi les Cotylédons, le miroir de Vénus. Sa fleur en cloche est d'un beau violet vers le limbe, et d'un beau blanc vers le calice. Ces deux couleurs se joignent brusquement sans aucune nuance. Je crois me rappeller que le limbe est partagé en cinq pointes assez aiguës, comme un fer de lance.

COURONNE IMPERIALE. S. 4. Ses fleurs sont en quelque sorte disposées en couronne surmontée d'un bouquet de feuilles. Elles sont

semblables à celles du lis. Elle pousse quelques feuilles qui approchent de celles du lis blanc. Sa tige est grosse comme le doigt, arrondie, lavée d'un pourpre foncé, haute de trois pieds environ, et garnie de feuilles placées sans ordre, et plus petites que celles du bas. Les fleurs ne different de celles du lis blanc que par la couleur qui est jaune, et plus souvent rouge, et par la figure du fond de ces mêmes fleurs. Elles sont le plus souvent à six petales, toujours penchées sous un toupet de feuilles placé au sommet de la tige; ces feuilles sont plus larges que celles de la tige. Le pistil devient un fruit divisé en trois loges, qui renferment chacune deux rangs de semences. La Couronne Impériale porte aussi le nom de Lis Royal.

Crapaudine. 4. 3. Ses fleurs labiées sont disposées en anneaux, ou verticillées, et par étages, le long des tiges et des branches. Les tiges sont longues de deux pieds environ, branchues, velues, quarrées, menues, chargées de feuilles opposées deux à deux. Ces feuilles sont velues, semblables en quelque sorte, à celles de la petite sauge, mais plus obtuses, moins épaisses, sans odeur particuliere, crenelées sur leurs bords plus ou mois selon leur âge, et bien moins blanches. Les tiges et les branches sont terminées par des anneaux ou verticilles de fleurs labiées, d'un blanc tirant sur le jaune, et tachées de quelques points d'un pourpre obscur. La levre

supérieure est retroussée, l'inférieure qui descend assez bas, est divisée en trois parties. Le calice est un tuyau velu, à cinq pointes; il renferme quatre petites semences noirâtres.

Cresson. 5. 2. Sa tige est droite, haute de deux pieds environ, ferme, branchue à son extrêmité, et garnie de feuilles découpées en des segmens plus étroits à mesure qu'elles approchent du sommet de la tige; ses fleurs sont petites, composées de quatre petales blancs, lavés un peu de pourpre, et disposés en maniere de croix. Elles sont ramassées par petits bouquets. Les fruits sont séparés en deux loges. Le Cresson ne differe du thlaspi que par les feuilles qui sont entieres dans ce dernier. Toute la plante est couverte d'une fleur grisâtre, qui rend glauque la couleur de sa tige et de ses feuilles. Le Cresson est apéritif, bon pour le scorbut. Il donne plusieurs variétés.

Cresson d'eau. 5. 4. Il differe du précédent, 1.° par ses tiges creuses, couchées sur l'eau. 2.° par ses feuilles, qui sont découpées en segmens arrondis. 3.° par ses fleurs, qui sont tout à fait blanches. 4.° par son fruit, qui est une silique longue d'un pouce sur une demi-ligne de large, et composée de deux lames, séparées par une cloison. Les semences sont petites et brunes. Le Cresson d'eau a un goût piquant et agréable. On l'estime contre le scorbut, et contre l'hydro-

pisie, lorsqu'il s'agit de purifier le sang. On le sert en salade, et sous les viandes rôties; on le met aussi dans les bouillons.

Cresson des pres. 5. 4.

Croisette. 1. 9. Ses racines poussent plusieurs petites tiges quarrées, velues, garnies à chacun de leurs nœuds, de quatre feuilles disposées en croix, comme arrondies, velues, des aisselles des quelles naissent des fleurs, qui forment comme des verticilles ou anneaux. Ces fleurs sont fort petites, jaunâtres, monopetales, coupées en quatre ou cinq parties. Le calice devient un fruit composé de deux très-petites semences, rondes et appliquées l'une contre l'autre. On met cette plante au nombre des apéritives et astringentes. Des Médecins la font passer pour une antiépileptique. Elle tire son nom de la disposition de ses feuilles.

Croix de chevalier. 6. 6.

Crotalaire. 20. 1.

Cumin cornu. 5. 5. Le vrai Cumin a une tige qui n'est guere plus haute d'un pied; elle est garnie de feuilles découpées en quelques lanieres fort étroites. Ses fleurs en parasol sont blanches et très-petites. Les semences sont oblongues, cannelées légérement sur leur dos, de couleur blanchâtre ou cendrée, d'une odeur et d'un goût tsès-aromatique. Cette semence est employée dans plusieurs compositions; elle est très-carminative. Le Cumin est propre pour dissiper les

vents; on s'en sert dans la colique, dans le vertige, les tympanites.

Cumin sauvage. 6. 9.

Cupidone. 12. 2.

Cypres. 17. 3. Arbre toujours verd. Les branches du Cyprès mâle sont comme horizontales; celles du Cyprès femelle sont droites. Cet arbre est plus ou moins haut suivant son âge. Son bois est dur, un peu rougeâtre, pâle cependant, veiné, d'une odeur douce, et d'un goût un peu aromatique. Ses feuilles couvrent presque toutes les branches qui sont divisées en une infinité de petites ramifications. Ces feuilles sont dans les jeunes branches de petites écailles vertes, pointues, mais dans les vieilles ces mêmes écailles sont collées les unes sur les autres, et sont plus obtuses. Quelques unes de ces ramifications sont terminées par de petits chatons roussâtres, qui n'ont pas quatre lignes de long, sur une ligne et demi de large; ils sont formés par des écailles chargées de sommets ou antheres dont la poussiere est jaune. Les fruits sont ronds et gros comme des noix dans leur maturité, couleur d'olive; ils s'ouvrent de la circonférence au centre en quelques pieces coniques, semblables à des écailles; elles cachent dans leurs fentes de petites semences applaties et anguleuses. On appelle ces fruits des noix. On s'en sert dans les décoctions astringentes pour les hernies, les cours de ventre, pour arrêter les hémor-

roïdes; ces mêmes noix prises intérieurement guérissent quelquefois les fievres, comme font la plupart des astringens. Le bois de Cypres n'est jamais pourri ni vermoulu, non plus que celui du cedre, de l'ébene, de l'if, du buis, de l'olivier . . . .

Cytise. 20. 2. Arbrisseau dont les fleurs sont en papillon, et les gousses composées de deux cosses applaties qui s'ouvrent en deux et renferment quelques semences oblongues. Ses feuilles sont au nombre de trois portées sur une même queue. Il y en a plusieurs especes.

Les fleuristes et jardiniers françois appellent Cytise un petit arbrisseau qui se taille en boule, qui garde ses feuilles long-temps, et qui donne beaucoup de fleurs. On en fait aussi des pallissades que l'on tond une ou deux fois l'année. Il s'éleve ordinairement jusqu'à trois et quatre pieds; il est fort branchu; ses tiges et ses branches sont verdâtres, et garnies de feuilles larges d'un demi-pouce au plus, un peu pointues, arrondies, lisses, glabres, d'un verd gai et un peu luisant, et portées par des queues longues d'environ un demi-pouce. Ses fleurs sont en parasol, jaunes, plus petites que celles du genêt, ramassées par bouquets à l'extrêmité des tiges et des branches. Les gousses sont longues d'un pouce, et larges de cinq lignes, applaties, brunes, lisses; elles renferment des semences arrondies, applaties et brunes. On

range parmi les Cytises un arbre que nous nommons Aubour.

Dent de chien. 8. 4.

Dent de lion. 12. 1. On dit que la découpure de ses feuilles a quelque rapport avec les dents du lion. Sa racine est remplie d'un suc laiteux. Elle pousse à son collet plusieurs feuilles, longues plus ou moins, selon le terrein, tantôt larges, tantôt étroites, découpées le plus souvent sur leurs bords en maniere de dents. D'entre ces feuilles s'éleve un péduncule long comme le doigt, simple, creux, qui soutient une fleur à demi-fleurons, jaunes. Les semences sont chargées d'aigrettes disposées en rond; elles sont rougeâtres ou jaunâtres. On met dans les salades les nouvelles feuilles, et les jeunes pousses de la Dent de lion.

Dentaire. 5. 4. L'espece la plus ordinaire a sa racine garnie de quelques fibres, et de plusieurs écailles ou inégalités en maniere de dents rangées dans une machoire. Sa tige s'éleve à sept à huit pouces; elle est ronde, verdâtre, droite, chargée de deux à trois feuilles, découpées jusqu'à leurs collets le plus souvent en sept segmens oblongs, dentelées sur leurs bords, opposées par paires sur une côte qui est terminée par un segment. La tige a son sommet en petit bouquet de fleurs en croix, purpurines et semblables à celles de la julienne. Le fruit est une silique à deux loges, remplie de semences arrondies. Les deux lames de cette sili-

que se roulent en maniere de volute, lorsque la semence est mûre, Il y a deux autres Dentaires qui sont de la même espece.

Dentelaire. 2. 5.

Digitale. 3. 3. Plante dont la fleur représente un doigtier ou dé à coudre. La tige a à son collet quelques feuilles semblables à celles du bouillon blanc, moins cotonnées, couvertes d'un poil grisâtre; elle s'éleve de quatre à cinq pieds; elle est arrondie, velue, garnie de quelques feuilles alternes, un peu plus petites que celles du bas, elles vont en diminuant, à mesure qu'elles s'élevent vers le sommet de la tige, qui est inclinée et chargée de fleurs disposées en épis, et penchées. Elles sont monopetales, ouvertes aux deux bouts, terminées par des levres à leur ouverture supérieure, et enfilées à leur partie inférieure par le pistil qui devient un fruit arrondi, divisé en deux loges qui contiennent plusieurs semences. La couleur des fleurs est ordinairement purpurine; elles sont tachées en dedans de quelques points d'un rouge foncé. On les trouve rarement toutes blanches. Il y a d'autres Digitales qui different de celle-ci par leurs feuilles et par leurs fleurs. La Digitale croît dans les pays froids. On la dit bonne pour les écrouelles, et l'on assure qu'elle est vomitive et purgative. On l'estime encore pour l'épilepsie. On range parmi les Digitales la gratiole.

Dompte-venin. 1. 5. Cette plante pousse

de son collet plusieurs tiges hautes de deux pieds environ, arrondies, et noueuses par intervalles. Ses feuilles sont oblongues, pointues, posées deux à deux; elles naissent des nœuds des tiges. Des aisselles de quelques unes sortent des bouquets de fleurs soutenues par des péduncules; elles sont blanches, monopetales, assez petites, évasées et à cinq pointes. Le pistil devient un fruit oblong, en maniere de corne, composé de deux gaines étroites, vertes, membraneuses, qui renferment plusieurs semences applaties, roussâtres, chargées d'une aigrette très-blanche et très-fine. On met le Dompte-venin au nombre des plantes alexiteres, ainsi que l'indique son nom. On l'estime encore pour l'hydropisie.

Doronic. 13. 1. Il y en a plusieurs especes. Il a ses fleurs radiées, et d'un usage un peu suspect. L'espece la plus employée a des tiges qui s'élevent à peine à neuf ou dix pouces; elles sont arrondies, velues, garnies à leur bas de quelques feuilles un peu arrondies et velues. Ces tiges sont terminées par une fleur jaune, radiée; les semences sont noirâtres, chargées d'une aigrette. La racine est recommandée par plusieurs auteurs contre le venin, et comme un puissant alexitere: il ne manque cependant pas d'observations qui ne lui sont pas favorables.

Double-feuille. 10. 3. Elle pousse une tige garnie à la base de deux à trois feuilles arrondies; elle soutient plusieurs fleurs dispo-

sées en forme d'épi. Chaque fleur est verdâtre, à six petales, dont cinq sont petits, et forment une coëffe; la sixieme ou l'inférieure représente une figure humaine. Le calice devient un fruit à trois côtés et à trois loges garnies de quelques bandes où sont attachées des semences aussi menues que de la sciure de bois.

ECHINOPE. 11. 4.

ECUELLE D'EAU. 7. 9. Plante rampante qui vient au bord de l'eau, ou dans des endroits fort humides. C'est un cotylédon. Elle en a les feuilles, mais un peu moins charnues, ameres au goût, et soutenues par des queues minces et un peu velues. Ses fleurs naissent ramassées en bouquets; elles sont composées de cinq petits petales, pointus et rougeâtres. Le calice devient un fruit, qui se divise en deux semences, comme dans les autres plantes en parasol.

ELLEBORE BLANC. 6. 6. Ses feuilles sont grandes, entieres, de la figure de celles du plantain, ou plutôt de la grande gentiane, mais plus minces, plus plissées, et d'un verd plus gai. Ses tiges sont hautes de deux à trois pieds, arrondies, enveloppées par la base des feuilles, et branchues dès leur milieu; chaque branche est accompagnée d'une petite feuille fort étroite, et est chargée, aussi bien que la tige, d'un nombre considérable de fleurs disposées en épi, et composées chacune de six petales. Le pistil a trois gaines qui contiennent ordinairement quelques semences de

la grosseur à peu près et de la figure d'un grain de froment, mais bordées d'un petit feuillet membraneux. La couleur de ces fleurs est verte dans une espece; elle est d'un rouge très-brun dans une autre espece. Celle-ci est très-rare; la premiere est commune dans les montagnes. Ses racines purgent très-violemment, elles font aussi beaucoup éternuer. On ne le donne plus à présent par la bouche; il cause des convulsions, et souvent la mort.

ELLEBORE NOIR. *6. 6.* Il naît de ses racines, des feuilles découpées en main ouverte, assez amples, teintes d'un verd foncé en dessus, plus pâles en dessous, un peu épaisses et charnues, dentelées sur leurs bords, et portées par des queues verdâtres, charnues et hautes de quatre à cinq pouces au plus. Ces racines poussent aussi de petites tiges, simples et basses, qui portent à leur extrêmité une ou deux fleurs, composées de quelques cornets verdâtres, rangés au tour d'un pistil environné d'un nombre considérable d'étamines, courtes, blanchâtres, dont les antheres sont jaunâtres. Le calice est à cinq feuilles assez grandes, de couleur de rose, ou blanchâtres. Le fruit est composé de quelques gaines verdâtres, terminées par une corne. Les semences sont arrondies et noirâtres. L'Ellébore noir purge fortement; il est fébrifuge. On ne le fait presque jamais prendre, sans quelque correctif. On recom-

mande son usage dans la folie, dans la manie, dans les vertiges, et contre les maladies de la peau. Le Pied de Griffon est une autre espece d'Ellébore noir.

ELLEBORINE. 6. 4.; 10. 3. Sa fleur est composée de six petales inégaux; cinq sont disposés en rond, le sixieme est plié en gouttiere. Le fruit ne représente pas mal une lanterne à trois côtés, dans les rainures de laquelle sont enchassés des panneaux; chaque panneau est revêtu en dedans d'une bande veloutée formée par l'amas de plusieurs semences semblables à de la sciure de bois. Elles sont quelquefois de couleur d'herbe, et quelquefois d'un pourpre foncé.

EMIONITE. 15. 1. Plante qui ne differe de la langue de cerf que par une ou deux grandes oreilles qui sont à la base de ses feuilles. Voyez langue de cerf. Sa graine est attachée sous sa feuille.

ENDIVE. 12. 2. Plante potagere qui est du nombre des chicorées; ses feuilles sont longues, un peu ameres. Il y en a à feuilles larges, à feuilles crépues; elles sont découpées en plusieurs segmens dentelés et frisés. Sa tige est d'une coudée ou d'une coudée et demie, lisse, creuse, branchue, tortueuse et laiteuse. Ses fleurs sont bleues, semblables aux fleurs de la chicorée sauvage. Ce sont des bouquets à demi-fleurons, posés chacun sur un embryon, et soutenus par le calice. Lorsque les fleurs sont passées, les feuilles

du calice se rapprochent et forment une capsule qui renferme plusieurs semences anguleuses, semblables pour l'ordinaire à un petit coin, et garnies dans le haut d'un rebord membraneux. Il y a une Endive sauvage qui ne differe de la cultivée, qu'en ce que ses feuilles sont plus étroites, d'un goût plus amer, et que sa tige est plus rameuse.

EPI D'EAU. 5. 8.

EPI FLEURI. 4. 2.

EPINARS. 14. 6. C'est une plante potagere. Elle pousse une tige haute d'un pied, creuse, branchue, cannelée, chargée de feuilles vertes, taillées en fer de pique, assez grandes vers le bas de la plante, soutenues par des queues longues de quelques pouces. Celles qui occupent le haut sont plus petites, plus étroites, et anguleuses seulement à leur base. L'extrêmité des tiges et des branches est garnie de petites fleurs, lavées de pourpre, ramassées en épi, à simples étamines, au nombre de quatre. Le calice est à quatre quartiers. Les fleurs mâles sont séparées des femelles. Les semences sont par petits tas dans les aisselles des feuilles, et renfermées dans des capsules anguleuses et piquantes, c'est vraisemblablement d'où vient le nom d'*Epinars*. Les feuilles tiennent le ventre libre.

EPINE BLANCHE. 11. 2. C'est la même chose que l'aubépin ou aubépine. Voyez ce mot.

EPINE JAUNE. 12. 2. Elle est fort épineuse, et a quelque rapport avec le chardon. Sa

racine pousse quelques feuilles longues, étroites, épineuses sur leurs bords, et ondées. Les tiges s'élevent à une coudée; elles sont droites, en partie inclinées, ailées, épineuses, garnies de feuilles plus étroites, et plus épineuses vers le bas que vers le haut. Les tiges et les branches sont terminées par des têtes écailleuses, environnées de feuilles très-piquantes, d'un verd brun, avec des taches blanches. Ces têtes renferment des demi fleurons d'un beau jaune doré, rangés comme dans la fleur de la dent de lion. Les semences sont plates, étroitement unies à une petite écaille qui les établit solidement sur la base. On a donné à cette plante le nom de *Chrysantheme*.

Epine vinette. 19. 2. Arbrisseau qu'on voit rarement s'élever à la hauteur des arbres. Elle pousse plusieurs jets longs, assez droits, branchus d'espace en espace, armés d'épines affilées, jaunâtres, au nombre de deux à trois, formant des angles droits, et placées à la naissance des feuilles qui viennent par paquets et alternativement le long des tiges et des branches. Les feuilles sont presque ovales, dentelées sur leurs bords, et comme épineuses. Les queues qui les soutiennent ont environ un demi-pouce de longueur. La fleur est jaune, faite en grappe, elle sent assez bon; elle est assez petite, à six petales, ramassée en épis courts. Le pistil devient un fruit oblong, verdâtre d'abord,

et rouge dans sa parfaite maturité, aigre au goût ; il renferme une ou deux semences oblongues, blanchâtres et acerbes. L'écorce de la racine est apéritive, et teint en jaune. On fait avec ce fruit un syrop acide et astringent. Les confiseurs en font des dragées. On en fait aussi du vin beaucoup plus acide que le jus de grenade.

Une singularité qui mérite d'être remarquée, c'est que si l'on touche avec une pointe le pied des étamines, elles partent comme la lame d'un couteau à ressort, et vont rapidement se réunir au pistil. J'ai observé plusieurs fois ce phénomene.

Erable. 19. 3. Arbre de haute futaie. Il y en a plusieurs especes ; la plupart ont leur bois veiné, ce qui fait qu'on les emploie dans les ouvrages de marqueterie. Le grand Erable s'éleve fort haut ; son bois est très-uni, sa partie blanchâtre est fort recherchée par les ouvriers. Ses feuilles sont opposées, grandes, à cinq pointes. Ses fleurs sont petites, à cinq petales verdâtres. Le pistil est composé de deux capsules ou noyaux gros comme des petits pois, terminés par un aileron ; chaque noyau renferme une semence arrondie et blanchâtre. L'Erable tire son nom latin de sa dureté.

Ce qu'on nomme Sycomore à Paris, est une seconde espece de grand Erable. Ses feuilles sont d'un verd plus clair, plus tendres, plus aiguës. Ses fleurs sont par bouquets, et

non par grappes ou épis, comme dans la premiere espece. Il est très-commun dans le Canada, où l'on en tire un sucre qui n'est guere inférieur au sucre commun.

Le petit Erable est ordinairement un arbuste, et quelquefois arbre. Ses feuilles ne sont guere plus grandes que celles du lierre; elles sont à cinq pointes, d'un verd foncé; leurs nervures deviennent souvent rougeâtres, de même que leurs queues. Il donne un suc laiteux, lorsqu'on coupe ses jeunes branches ou ses feuilles. On le met dans les palissades.

Ers. 9. 2. Il pousse quelques tiges, anguleuses, lisses, foibles, hautes d'un pied environ, branchues, chargées de petites feuilles arrondies, crenelées à leur extrêmité qui est obtuse, et rangées par paires sur une côte simple, qui n'est terminée par aucune vrille. Des aisselles des côtes naissent les fleurs, soutenues par un petit peduncule; elles sont petites, en papillon, un peu purpurines en dehors, blanchâtres en dedans, et rayées de quelques lignes bleuâtres. Le pistil donne des gousses longues d'un pouce, composées de deux cosses, qui semblent nouées ou articulées. Les semences assez grosses, sont rondes d'abord, et de la figure des pois; elles en ont le goût, et deviennent un peu anguleuses en se séchant; elles servent à nourrir les pigeons. On les appelle quelquefois, Orobe.

Estragon. 11. 3. Il a les feuilles entieres, étroites, un peu longues et noirâtres, assez

semblables à celles de l'hysope ou du lin, d'un goût très-piquant, âcre et aromatique. Ses tiges sont rondes, d'environ deux pieds de haut, divisées en plusieurs branches, d'où sortent de petites fleurs jaunes ainsi que ses fruits. Ces fleurs ressemblent à celles de l'absinthe. On mange souvent de cette herbe dans les salades, pour corriger la crudité et la froideur de la laitue et des autres plantes semblables. L'Estragon fortifie le cœur, et l'estomac ; il aide à la digestion, et est estimé propre pour résister au venin. En plusieurs endroits les paysans se servent de l'Estragon, comme on se sert ordinairement de la thériaque et de l'orviétan. Ils sont persuadés la plupart qu'il peut préserver de la peste. Le vin d'Estragon est bon pour appaiser les douleurs des dents et des gencives; il affermit encore les dents et les gencives scorbutiques. On le prépare en faisant bouillir ses branches dans du vin blanc.

Eufraise. 3. 4. Cette plante s'éleve tout au plus à la hauteur de six à sept pouces. Sa tige et ses branches sont brunes, garnies de petites feuilles opposées deux à deux, en quelque sorte semblables à celles de la germandrée, plus courtes cependant, plus pointues, d'un verd très-foncé et très-brun, un peu luisant en dessus. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, elles sont monopetales, percées par les deux bouts, découpées ordinairement en deux levres ; on diroit quel-

quefois qu'elles sont coupées en cinq quartiers. Elles sont blanches, marquées d'une tache jaune au milieu, rayées par quelques lignes purpurines. Les étamines se trouvent cachées sous la levre supérieure. Le calice est à quatre pointes. Le fruit n'a que quelques lignes de longueur; il est divisé en deux loges qui renferment une semence menue et de couleur de cendre.

L'Eufraise est estimée propre à éclaircir, fortifier et même à rétablir la vue. On l'ordonne en poudre depuis un gros jusqu'à trois dans un verre d'eau de fenouil ou de verveine; il faut en continuer l'usage pendant quelques mois. Cette plante est un fondant propre à déboucher les visceres, et rétablir la fluidité des liqueurs. On la fume comme le tabac, pour les fluxions des yeux; la poudre réussit encore mieux. Son eau distillée est bonne pour les inflammations et rougeurs des yeux. Toute la plante, ou en poudre ou infusée dans du vin, ou prise en guise de tabac, soulage ceux à qui la vue commence à diminuer, et qui sont fatigués à la moindre lecture.

Eupatoire. 11. 2.; 13. 3. Sa tige est droite haute de trois à quatre pieds, branchue, arrondie, velue, remplie d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont longues comme celles du chanvre, étroites, dentelées sur leurs bords, opposées, ordinairement au nombre de trois sur une même queue. Ses fleurs sont ramas-

sées en bouquets ; elles sont composées de fleurons lavés d'un peu de pourpre. Les semences sont chargées d'une aigrette. Le calice est alongé, grêle et écailleux. On dit que sa racine est purgative, qu'elle fait vomir ; toute la plante est bonne dans la cachexie ou cacochymie ; appliquée extérieurement elle est vulnéraire.

Fabago. 6. 4.

Faux acacia. 20. 3. On donne le nom d'Acacia à divers arbres, quoique fort différens entr'eux. Celui qu'on appelle Acacia d'Amérique a été nommé Faux Acacia par Tournefort ; il est devenu commun en France depuis 1650. Il s'élevé fort haut ; son tronc est assez ample, son bois est très-dur, jaunâtre, cassant, et couvert d'une écorce brune. Les jeunes branches sont moëlleuses, garnies de quelques épines courtes et d'un rouge obscur. Ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille, à peu près comme celles du sorbier ; elles ont un pouce environ de longueur sur moins d'un tiers de largeur. Ses fleurs sont en papillon, blanches, d'une bonne odeur, disposées en épi. Les fruits sont des gousses à deux cosses courtes et applaties ; qui renferment des semences applaties et de la figure d'un rein. Cet arbre donne de l'ombre, et n'est pas difficile à élever. Ses racines ont un goût de reglisse. Ses fleurs distillées sont bonnes pour les vapeurs.

Faux dictame. 4. 2. Le vrai Dictame croît dans l'isle de Candie. Il jette quantité de tiges entassées, et couvertes d'un coton fort blanc et fort touffu, de même que ses feuilles, qui sont rondes et épaisses. Ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre, semblables aux violettes, mais d'un violet plus clair; elles sont au sommet des tiges. Il a les mêmes vertus que le pouliot, mais il est plus efficace. Il est bon pour provoquer les mois des femmes, pour faire sortir l'enfant mort dans la matrice, ou quand il est de travers, et pour mondifier les plaies. J'en ai vu une plante à Turin.

Le Faux Dictame est une autre sorte de plante, dont il y a plusieurs especes. Il en est une qui pousse des tiges plus nombreuses, plus hautes et plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles sont plus rondes et plus petites, cotonnées, moins épaisses que celles du vrai Dictame, d'une odeur foible, et qui n'est point désagréable. Ses fleurs sont d'une couleur tirant sur le pourpre, monopetales, labiées; elles sont rangées par étages entre les feuilles; Ses vertus sont les mêmes que celles du vrai Dictame, mais beaucoup plus foibles. On appelle Dictame blanc la Fraxinelle.

Les anciens, entr'autres Pline, Virgile, Tertullien, ont dit que les biches en mangeant du Dictame, faisoient tomber les fleches dont elles étoient percées. Aristote le

rapporte des chevreuils. Sans ajouter une foi aveugle à ces récits, il seroit de la sagesse, et aisé de faire des essais sur ce sujet.

Fenouil. 7. 2. Ses tiges sont hautes de quatre à cinq pieds, branchues par intervalles, vertes, moëlleuses, garnies de feuilles assez larges, d'un verd foncé, découpées en une infinité de lanieres longues et très-étroites. Les extrêmités des tiges et des branches portent des fleurs en parasol, jaunâtres, à cinq petits petales; le fruit est composé de deux semences longuettes, étroites, cannelées et arrondies sur leur dos, applaties là où elles se touchent. Les racines du Fenouil sont apéritives. Ses feuilles et ses semences sont carminatives; la semence a à peu près les mêmes effets que l'anis; on l'emploie dans les remedes et dans les ragoûts. On peut faire avec cette semence une boisson fortifiante; elle se prépare comme le thé, et se prend avec du sucre, ou sans sucre.

Fenu grec. 9. 4. Il pousse une tige haute d'un pied, ordinairement branchue dès son milieu, chargée par intervalles de feuilles portées au nombre de trois sur une queue. Elles sont verd-pâle, d'un demi-pouce de long sur trois à quatre lignes de large. Les fleurs en papillon, sont petites, pâles, blanchâtres, et de peu d'odeur. Les fruits sont des gousses longues, applaties, terminées par une pointe en maniere de corne, et composées de deux cosses vertes qui renferment plusieurs semences

rhomboïdes, jaunâtres. La farine de ces semences est employée en Médecine dans les cataplâmes maturatifs et résolutifs, pour ramollir, pour digérer, pour mûrir. On en met dans les clisteres ramollissans. On en tire un mucilage dont on se sert dans l'inflammation des yeux, et en plusieurs autres occasions.

Fer a cheval. 9. 3. L'espece la plus connue, et qui représente mieux un fer de cheval, pousse quelques petites tiges, couchées par terre, branchues, garnies de feuilles semblables à celles de la lentille, plus charnues, d'un verd plus gai. Les fleurs en parasol sont petites, jaunes. Les fruits sont des gousses comme articulées, dont chaque piece est taillée en fer de cheval. La semence a la figure d'un rein. Il y a d'autres especes de Fer à cheval.

Ferule. 7. 5. La plus ordinaire pousse des tiges moëlleuses, légeres, hautes de sept à huit pieds, garnies dès leur bas de feuilles fort grandes, branchues, découpées en une infinité de lanieres larges d'une ligne. Ces feuilles embrassent la tige par leur queue, qui est creusée en maniere de gouttiere; elles sont d'un verd foncé et plombé. L'extrêmité de la tige est garnie de branches, qui sont soutenues par de petites feuilles coupées en quelques lanieres. Ces branches portent des fleurs en parasol, composées de cinq petits petales, jaunâtres. Le fruit contient deux

semences applaties, longues d'un demi-pouce, sur quatre lignes de large. Il y a d'autres especes de Férules. Dans quelques endroits, elles deviennent aussi grandes que des arbres. Selon Pline les ânes aiment fort cette plante, mais c'est un poison à toute autre bête de charge. Anciennement on châtioit les enfans avec les tiges de Férule.

FEVE. 9. 2. Elle pousse une ou deux tiges hâutes de deux à trois pieds, quarrées, droites, vertes, creuses en dedans, garnies de feuilles arrondies, épaisses, d'un verd obscur, et rangées par paires sur une côte terminée par une pointe. De l'aisselle de ces côtes sortent des bouquets composés de trois à quatre fleurs en parasol, blanches, avec une tache brune ou noirâtre au milieu. Les fruits sont des gousses vertes, assez grosses, longues, arrondies, à deux cosses qui renferment de grosses semences taillées en forme de rein, applaties, blanches d'abord, puis brunes ou noirâtres étant desséchées. Il y a une autre espece de Feve qui croît dans les champs. Ses gousses sont plus petites. Les feves adoucissent l'âcreté des humeurs, et sont propres à appaiser la migraine, et à provoquer le sommeil. L'eau distillée de leurs fleurs est diurétique, et très-propre à effacer les taches du visage. Les Feves prises en décoction détergent et resserrent; prises en substance, elles sont venteuses et causent des coliques. La farine de Feve faite de la se-

mence est emplastique et résolutive. On tire des cendres des gousses un sel qui est fort bon dans la gravelle, dans la retention d'urine, et dans l'hydropisie.

FIGUIER. 17. 4. Il pousse plusieurs jets ou troncs fragiles, légers, branchus, plus ou moins élevés, selon le pays et l'exposition. Les feuilles naissent alternativement le long des branches; les plus grandes n'ont pas plus de huit à neuf pouces de diametre; elles sont arrondies, d'un verd foncé, rudes au toucher, échancrées plus ou moins profondément en trois ou cinq lobes. Les fruits naissent le long des branches; ils sont moux, et renferment plusieurs petits grains ou semences, enveloppés par une coëffe terminée par un filet qui leur sert de pistil; de sorte qu'on peut dire que les fleurs du Figuier sont renfermées dans son fruit. Les fruits ont un goût de miel; ils sont plus ou moins bons et de différentes couleurs, selon l'espece du Figuier qui les porte. Les branches, les feuilles et les jeunes fruits coupés donnent beaucoup de lait qui est fort âcre et enleve la peau.

J'invite à lire, dans ma Botanique élémentaire, les détails où je suis entré sur les merveilles des Figues folles et de la caprification. On ne sauroit manquer d'en être vivement frappé.

Les Figues sont fort nourrissantes; elles adoucissent les âcretés de la poitrine. On s'en sert pour faire des gargarismes contre les maux

de gorge et de la bouche. On les applique extérieurement pour amollir, digérer et hâter la suppuration.

Le Figuier d'Inde est une autre sorte de plante. Ses feuilles sont longues d'un pied, et quelquefois d'un pied et demi, larges d'un demi-pied, épaisses d'un pouce, oblongues et rondes, remplies d'un suc de couleur d'herbe et visqueux, armées de petites épines blanches et aiguës. Ces feuilles sortent les unes des autres, et forment seules le tronc et les branches. Les fleurs sont en grand nombre, de couleur jaune; les petales sont semblables à ceux de la rose. Le fruit ressemble à une figue, mais il est plus gros; il contient une pulpe imbibée d'un suc rouge, qui teint les mains comme les mûres; il est d'un goût un peu doux, mais moins agréable que celui des figues ordinaires. L'écorce de ce Figuier sert à faire des étoffes. Il y a plusieurs autres especes de Figuiers d'Inde. Il y en a une dans l'Isle de la Tortue, qui peut facilement tenir à couvert deux cens hommes sous l'ombre de ses branches, qui sont toujours chargées de plusieurs feuilles fort touffues.

Filaria. 18. 1.

Filipendule. 6. 7. Ses feuilles sont rangées sur une côte comme par paires, et entremêlées de quelques autres feuilles plus petites; elles ressemblent à celles de la pimprenelle, mais elles sont plus étroites et découpées plus profondément. Sa tige est droite,

haute d'un pied ou d'un pied et demi ; elle porte à son extrêmité un bouquet de fleurs en rose, à six petales blancs, d'une odeur douce et agréable. Ses semences sont applaties, ramassées en maniere de tête, et rangées comme les douves d'un petit muid. Ses racines ont des tubercules arrondis, attachés à des filets assez longs. La Filipendule est fort diurétique et fort apéritive. On en recommande l'usage pour l'épilepsie. Sa racine est bonne pour les fleurs blanches et pour la dyssenterie.

Flambe. 8. 2. ou iris. Elle pousse des feuilles qui ont la figure d'une épée plate à deux tranchans, larges d'un pouce ou deux, longues d'un pied et demi, pointues à leur extrêmité, et de couleur de verd de mer. La tige est arrondie, garnie à son extrêmité de quelques boutons de fleurs, qui sont enveloppés d'une coëffe membraneuse, seche et comme transparente. La Flambe ordinaire porte ses fleurs d'un pourpre tirant sur le violet ; elles sont couvertes vers leur centre d'un poil jaune sur un fond blanc rayé de quelques lignes bleues. Les autres especes de Flambe sont ou plus grandes ou plus basses, ou donnent des fleurs jaunes, panachées, ou blanches, ou bleuâtres. Tournefort en rapporte soixante et seize especes ou variétés. Le pistil de la Flambe ordinaire se divise en trois cornes rabattues sur les découpures de la fleur. Le fruit est divisé en trois loges remplies de semences or-

dinairement applaties. La Flambe ou Iris de Florence a ses fleurs blanches comme la neige. On s'en sert dans la toux, dans l'asthme, dans la retention des mois, et dans les tranchées des petits enfans.

FLEUR DU PARNASSE. 6. 2.

FLEUR DE LA PASSION. 6. 2. Elle jette plusieurs sarmens menus, garnis de feuilles découpées en main ouverte; les fleurs polypetales, blanchâtres, sont soutenues par un calice à feuilles verdâtres. On prétend y trouver la plus grande partie des instrumens de la Passion de Notre-Seigneur. Le pistil est garni à sa base d'une couronne frangée, que l'on compare à la couronne d'épines. Le jeune fruit tient lieu du pilier où Notre-Seigneur fut lié. Le sommet du pistil divisé en trois représente les trois clous. Les étamines avec les antheres présentent l'idée des marteaux. On dit que le jeune fruit en grossissant, devient bon à manger; la liqueur et les semences qu'il renferme, sont d'un goût semblable à celui de la grenade.

FLEUR DU SOLEIL. 6. 2. Elle a de la ressemblance avec le soleil. Elle se tourne toujours de son côté. Elle ne pousse qu'une tige, de la grosseur du bras, et de la hauteur de dix ou douze pieds; elle s'éleve en Espagne à vingt-quatre pieds. Ses feuilles sont larges d'un pied, longues d'un pied et demie âpres, aiguës et velues. Au sommet de la tige il vient une fleur ronde, et si grand,

qu'elle a un pied de diametre ; les petales qui en occupent le tour sont couleur d'or, ceux qui occupent le centre, sont d'un jaune plus obscur. Les semences sont oblongues, applaties, noires, et quelquefois blanches ; on en a compté dans une fleur jusqu'à 2362. Les fleurs et les queues tendres des feuilles de cette plante sont fort bonnes à manger ; on les prépare avec du sel, de l'huile et des aromâtes. Il y a plusieurs autres especes de Fleurs du soleil.

Fougere femelle. 15. 1. Ses racines coupées obliquement représentent l'image d'un aigle à deux têtes. Les queues qui en naissent, ont quelquefois cinq pieds de haut, et sont regardées comme tiges. Les feuilles rangées sur leurs branches sont composées de petites pinnules dont les bords sont entiers et ne sont point dentelés. Elles sont longues de deux pieds, traversées dans leur longueur d'une côte sous la quelle sont rangées les pinnules ; au revers des pinnules est attaché un fruit fait en fer de cheval, verdâtre, qui dans sa maturité se ride, et laisse appercevoir plusieurs coques noires, entourées d'un petit cordon élastique, dont le mouvement sert à ouvrir la coque qui est remplie d'une poussiere très-menue.

Fougere male. 15. 1. Elle ne se distingue de la femelle que par la longueur de ses feuilles qui n'arrive pas à deux pieds, et par la dentelure de ses pinnules. La Fougere femelle

est la plus commune ; c'est de ses cendres que l'on fait un verre qui est verdâtre. L'une et l'autre servent en Médecine ; elles sont apéritives, bonnes contre les vers. Elles ont beaucoup de rapport avec le capillaire ordinaire. La Fougere mâle naît le plus souvent au bord des ruisseaux ; la femelle croît dans les bois, et dans les terres à bled, pour peu qu'elles soient humides. On distingue un grand nombre d'especes de Fougeres.

Fraisier. *6.* 7. Il y en a plusieurs especes. Le Fraisier commun a ses feuilles veinées, velues, dentelées tout au tout, vertes par dessus, blanches par dessous ; la même queue en soutient trois. Ses tiges sont hautes d'un demi-pied, branchues. Les fleurs sont polypetales en rose ; les petales sont blancs et reposent sur un calice d'une seule piece, découpé en dix quartiers. Le fruit contient plusieurs semences menues, entassées les unes sur les autres, et enveloppées d'une substance pleine d'un suc de bonne odeur et de bon goût. La feuille du Fraisier rafraîchit et desseche ; elle est diurétique, bonne dans l'ictere, dans les flux de sang, dans la dyssenterie, etc.

La Fraise est le fruit le plus hatif et le plus délicieux du printemps. La Fraise rouge est de daux especes, l'une ronde et l'autre longue. La Fraise blanche, qui est la mâle, vient ordinairement plus grosse. La Fraise des bois est la meilleure et la plus naturelle. La

Fraise d'Angleterre qu'on nomme Capron, est la plus grosse et la meilleure de toutes. Ce fruit est très-sain et rafraîchissant.

Framboisier. 19. 2. Espece de ronce qui differe de la ronce ordinaire par ses tiges plus arrondies, plus minces, moins épineuses, par ses feuilles plus molles, blanchâtres en dessous, par ses fleurs qui sont blanches, par ses fruits qui ont une odeur fort agréable, et par son goût. Ses feuilles sont trois ou cinq sur la même queue, qui est longue d'un pouce et demi ou de deux pouces; elles ressemblent aux feuilles de la ronce, mais elles sont tendres, d'un verd obscur par dessus, et d'un goût austere. Ses fleurs sont blanches, à cinq petales disposés en rose, soutenus par un calice découpé en cinq feuilles. Le pistil est entouré de plusieurs étamines; il devient un fruit rond ou ovale, composé de plusieurs petites baies pleines de suc, entassées sur un placenta. Chacun renferme une semence ordinairement voûtée d'un côté, et applatie de l'autre. Le fruit rougit en mûrissant; il est plein d'un suc doux, vineux, de couleur de chair. On l'appelle Framboise. Il y a aussi des Framboises blanches.

Fraxinelle. 10. 2. Ses feuilles ont de la ressemblance avec celles du frêne, et on lui donne le nom de petit frêne; on l'appelle encore dictame blanc. Elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied et demi, velues, rougeâtres et fort moëlleuses. Les feuilles naissent

par paires sur une côte terminée par une seule feuille; elles sont d'un verd obscur par dessus, plus claires et luisantes par dessous. Dès le milieu des tiges viennent des bouquets de très-belles fleurs, à cinq petales de couleur de pourpre pâle et d'une odeur forte. Le pistil est accompagné de plusieurs étamines courbes, qui donnent à cette fleur le port d'une fleur irréguliere. Il devient ensuite un fruit composé de plusieurs gaînes plates, disposées en maniere de laite. Chaque gaine renferme une capsule qui s'ouvre en deux parties. Ces parties se séparent le plus souvent l'une de l'autre, et poussent en se roulant sur elles-mêmes les semences assez loin de la plante. Ces semences sont noires et luisantes. La racine de la Fraxinelle est bonne contre les venins et la morsure des animaux venimeux; elle tue les vers, provoque les mois, et aide à l'accouchement. Elle exhâle en été, échauffée par le soleil, une vapeur grasse et subtile, qui s'enflamme comme l'eau de vie, lorsqu'on en approche une chandelle allumée. Il y a aussi une Fraxinelle à fleurs blanches.

Frene. 16. 1. Grand arbre dont le tronc devient fort gros et fort haut, et qui a le bois, blanc, plein de veines et couvert d'une écorce cendrée. Ses feuilles sont longues, larges, rangées par paires comme celles du sorbier; elles ont un goût amer, âcre et piquant. Ses fleurs sont des grappes chargées de plusieurs étamines, dont chacune soutient

ordinairement deux antheres. Les pistils s'élevent en forme de pyramide. Les fruits sont une maniere de langue, applatie, longue d'un pouce et demi, membraneuse, et fort déliée dans la pointe. Ils sont attachés plusieurs ensemble à la même queue, et ont le même goût que les feuilles. Les semences renfermées dans l'épaisseur de leur base sont applaties et ameres. L'eau distillée du Frêne guérit la jaunisse et le calcul. La décoction des feuilles dans du vin, désopile le foie et la rate. L'eau qui distille d'une branche fraîche de Frêne dont l'autre bout est allumé, est très-bonne pour la surdité; il faut la seringuer dans l'oreille, et boucher cette partie avec du coton trempé dans la même eau. Les cantharides s'engendrent sur le Frêne. La mane purgative de Calabre, se recueille sur une petite espece de Frêne; celle de Briançon se trouve sur le mélese. Le sel de Frêne a une vertu caustique, qui ronge les chairs sur les quelles il est appliqué. On connoît la dureté du bois de Frêne.

Je vais rapporter un fait aussi authentique qu'il est extraordinaire. En 1700, une femmée âgée de 24 ans, près de Dantzic, dormant à la campagne, un serpent lui entra par la bouche dans l'estomac, et y fit ses petits. Pendant deux ou trois ans, les Médecins employerent inutilement toutes les ressources de leur art, pour chasser ou faire mourir un hôte si incommode. Les remedes

ne faisoient que l'irriter ; il mordoit alors les membranes de l'estomac, en succçoit le sang, et causoit des tourmens inconcevables à cette pauvre femme. Un opérateur parvint à lui faire vomir dix petits serpens vivans, de la longueur d'une demi-aune chacun. Douze semaines après, la malade dormant sur un trefle odorant, et tenant du pain tout chaud à la main, le gros serpent mit la tête hors de sa bouche ; elle acheva de l'arracher avec précaution ; il avoit une aune et un quart de long. Cependant la guérison n'étoit pas encore achevée. Cette infortunée sentoit encore des douleurs très-grandes, et des morsures à l'estomac comme auparavant. M. Crüger Médecin de l'Electeur de Brandebourg lui administra un remede où entroient entr'autres cinq onces de racine de Frêne. Il excita un grand tumulte dans le corps ; et après quelques heures, il sortit trois serpens morts, longs d'un palme de la main. Différens purgatifs et vomitifs firent encore rendre des morceaux de serpens, des os, des peaux, etc. M. Crüger a donné une relation curieuse de cette cure, dans les Nouvelles littéraires de la Mer Baltique, en 1700. Avril, p. 100.

Fritillaire. 8. 4. Les fleurs de la plupart de ses especes sont marbrées en échiquier, comme un damier qu'on appelle en Latin, *Fritillum*. La tige de la Fritillaire commune, est haute d'environ un pied, grêle, ronde ; fongueuse en dedans, portant cinq, six ou

sept feuilles, médiocrement longues, étroites, d'un goût tirant sur l'aigre. Son sommet ne soutient ordinairement qu'une fleur, quelquefois deux ou trois. Elle est fort belle, grande, composée de six petales, marbrés de diverses couleurs, purpurins, incarnats, rouges, blancs, très-agréables à la vue. Le fruit est oblong, anguleux ou triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences pâles, très-applaties. Sa racine est émolliente, digestive et résolutive.

Froment. 14. 3. Le meilleur et le plus gros de tous les grains, qui fait la farine la plus blanches. Il pousse plusieurs chalumeaux à la hauteur de quatre ou cinq pieds, droits, entrecoupés de trois ou quatre nœuds, creux en dedans, accompagnés de quelques feuilles longues, étroites, et portant à leur sommet des épis longs, écailleux, composés de plusieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'une anthere jaunâtre et longue. Le pistil devient une semence, oblongue, arrondie sur le dos, sillonnée du côté opposé, de couleur jaune en dehors, blanche en dedans, farineuse et propre à faire du pain de la meilleure qualité. Les Fromens sont différens suivant les lieux où ils croissent. On dit qu'au dela de Batra en Asie, le grain de Froment est aussi gros que le noyau d'une olive. Près de Sienne il y a des grains qui donnent 24 épis; un muid en rend cent et jusqu'à cent cinquante. On présenta à Au-

guste un germe de Froment d'Afrique qui contenoit 400 épis. Je puis assurer qu'en Pologne, où j'ai séjourné assez long-temps, le meilleur Froment dégénere bientôt en seigle.

FUMETERRE. 10. 1. Ses feuilles sont découpées menu, d'un verd de mer, et attachées alternativement aux tiges. Ses fleurs sont ramassées en épis, petites, oblongues, purpurines. Elles ne représentent pas mal la figure d'un pistolet. On y distingue le canon, la baguette et le pommeau. Le pistil devient une capsule membraneuse, ronde ou oblongue, qui renferme une ou deux graines. Le suc de cette plante mis dans les yeux les fait larmoyer comme la fumée. La Fumeterre est diurétique, propre pour purifier le sang et désopiler les parties; elle est spécifique dans toutes les maladies de la peau, dans la mélancolie hypocondriaque, dans la cachexie et dans l'hydropisie. Il y a plusieurs especes de Fumeterre.

FUSAIN. 19. 3. Arbre qui est ainsi nommé, parce que son bois sert à faire des fuseaux. On le nomme encore *bonnet de prêtre*, parce que son fruit a quatre angles comme un bonnet quarré. Il est haut de quatre ou cinq pieds, quelquefois de sept ou huit. Ses rejettons qui sont d'un verd gai, et ses jeunes rameaux paroissent quadrangulaires, l'écorce étant relevée de quatre côtes: mais le bois est rond, blanc ou jaune. Ses feuilles sont longues, pointues, crenelées, molles. Il pousse des fleurs pâles ou herbeuses, composées de

quatre petits petales disposés en rond. Les fruits sont des gousses rouges, quelquefois blanches, divisées en quatre cellules qui contiennent de petites semences oblongues, solides, pleines d'une moëlle blanche, et couvertes d'une peau jaune. Le Fusain est fort nuisible aux bestiaux. Son fruit purge par haut et par bas. On emploie la poudre de ce fruit pour faire mourir les poux; ou bien on lave les cheveux avec la décoction de la graine. Les Peintres se servent de crayons de Fusain dont les traits s'effacent aisément et parfaitement sur le papier.

FUSTET. 19. 1. Il jette plusieurs tiges dont le bois est jaunâtre et veiné. Ses feuilles sont arrondies. Les fleurs placées à l'extrêmité des rameaux, sont à cinq petits petales verdâtres, soutenues par des brins branchus, velus et roussâtres. Les fruits sont lenticulaires, et parviennent rarement à leur maturité. Les teinturiers se servent de la racine du Fustet, pour donner au drap une couleur rousse. On emploie les feuilles et les branches pour corroyer les cuirs. On se sert de l'écorce pour teindre en jaune.

GALIOTE. *6.* 3. C'est la même chose que la bénoite. Voyez ce mot. Du reste Tournefort paroît les distinguer.

GANT DE NOTRE-DAME. 1. 8. Il en est qui le confondent avec l'ancolie. 10. 2.

GARANCE. 1. 9. La racine est d'un rouge qui tire sur le jaune; elle est d'un grand

usage dans les teintures des laines; on ne sauroit guere leur donner une belle couleur, sans les garancer auparavant. Cette plante pousse plusieurs tiges quarrées, longues, branchues, rudes au toucher, et garnies par intervalles assez égaux, de cinq, six ou sept feuilles longues, étroites, rudes, disposées autour de la tige en maniere d'étoile. L'extrêmité des branches porte des bouquets de fleurs éparpillées, monopetales, taillées en maniere de godet, jaunes. Le calice devient un fruit composé de deux baies qui se touchent, grosses comme celles du genevrier, d'un rouge obscur dans leur parfaite maturité, et qui renferment chacune une semence arrondie et creuse dans son milieu. Ces baies sont vertes d'abord, ensuite elles deviennent rouges, et sont toutes noires étant mûres. La racine de Garance est apéritive.

Garderobe. 11. 3. ou Petit Cyprès. On la distingue de l'aurone par la disposition de ses fleurs qui sont ramassées par bouquets, tandis que celles de l'aurone forment des épis. Elle est ainsi appellée à cause de son usage, de son odeur et de la figure de ses feuilles. Elle pousse plusieuss tiges droites, hautes d'un pied, vertes, d'une odeur de drogue, garnies de feuilles charnues, longuettes, étroites, découpées, ou plutôt dentelées des deux côtés. Leur odeur est forte. Elles sont âcres, piquantes et ameres au goût. L'extrêmité des tiges et des branches qui sont un peu ligneuses,

est terminée par un bouton de fleurs à fleurons jaunes, d'une odeur forte. Chacun de ces fleurons est porté sur une semence menue, longuette, rayée et très-amere. Il y a plusieurs autres especes de Garderobes. Cette Plante fait mourir les vers.

Garou. 18. 1. Petit arbrisseau dont le tronc souvent gros comme le pouce, se divise en plusieurs branches longues d'environ un pied et demi, menues, belles, droites, garnies en tout temps de feuilles vertes, semblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges, visqueuses. Ses fleurs sortent du bout des rameaux, ramassées plusieurs ensemble, petites, blanches; ce sont autant de tuyaux fermés dans le fond, évasés en haut, et découpés en quatre parties opposées en croix. Le fruit est gros à peu près comme celui du myrthe, ovale, charnu, rempli de suc, verd au commencement, et rouge quand il est mûr. La semence est oblongue, couverte d'une pellicule noire, luisante, fragile, sous la quelle on trouve une moëlle blanche, d'un goût brûlant. Le fruit purge violemment; il a une âcreté corrosive: cependant les perdrix et plusieurs autres oiseaux en sont friands. On ne s'en sert plus, non plus que des feuilles qui ont la même qualité.

Gaude. 10. 1. Plante dont les teinturiers se servent pour teindre en jaune. Elle pousse des feuilles longues, étroites, d'un verd gai, et courbées sur terre en rond. La tige qui s'éleve

d'entr'elles, a trois à quatre pieds de haut; elle est branchue, et garnie de feuilles étroites comme celles du bas, moins longues à proportion qu'elles approchent des fleurs, qui sont disposées en épis assez longs, et composées chacune de trois petits petales irréguliers, d'un jaune verdâtre. Le fruit, verdâtre, arrondi, est terminé par trois pointes; il renferme des semences menues, brunes et presque rondes.

Gazon d'olimpe. 6. 11.

Genet a balais. 20. 2. Il s'éleve à trois ou quatre pieds, quelquefois il est plus haut. Il donne plusieurs branches, ou rameaux droits, longs, minces et verdâtres, à trois ou quatre angles, garnis de feuilles vertes, petites le plus souvent, au nombre de trois, portées sur une même queue, et quelquefois seules sur une queue. Les fleurs sont jaunes, en papillon. Le fruit est une gousse platte, composée de deux cosses d'un pouce et quelques lignes de long sur un quart de pouce de large; elle renferme des semences taillées en forme de rein. Les fleurs sont vomitives; les cendres de toute la plante sont diurétiques. Ses branches servent à faire des balais.

Genet epineux. 20. 1. Je présume que c'est le Genêt blanc qui s'éleve si haut qu'on pourroit le compter parmi les arbres. Il pousse plusieurs branches, d'où sort une quantité de petits brins délicats et pointus, qui s'étendent jusqu'à la hauteur d'un pied et demi ou deux

pouces. Ces brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rue. Les fleurs très-multipliées sont rouges dans le fond, le reste est tout blanc; elles sont attachées de près aux branches, et semblent autant de perles destinées à leur ornement.

Genet d'Espagne. 20. 1. Il se distingue du Genêt à balais, par la grandeur de toutes ses parties, par l'odeur douce de ses fleurs, par ses branches pleines d'une moëlle fongueuse, et par ses feuilles qui ne sont jamais trois sur une même queue. On cultive dans les jardins cette sorte de Genêt.

Genet piquant. 20. 1. Tournefort le distingue du Genêt épineux. Je n'en connois pas la différence.

Genet des teinturiers. 20. 1. Il se distingue aussi ordinairement du Genêt à balais, par ses feuilles qui ne sont jamais trois réunies sur une même queue. La genestrelle sert à teindre en jaune; et c'est pour cela qu'on l'appelle Genêt des teinturiers. Son port est le même que celui du Genêt à balais. Ses verges sont plus minces et plus courtes, de même que ses feuilles, ses fleurs et ses gousses.

La Geneste jette des feuilles longues comme celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, faites en croissant comme les gousses des pois; elle n'a point de pointes; du reste elle approche beaucoup du Genêt dont le nom latin est *genista*. Elle produit d'une seule tige quantité de verges longues et fermes. Sa graine

vient dans les gousses comme celle de la vesse. On trouve cette plante presque par-tout dans les collines et les bois. Elle provoque, subtilise, nuit au cœur et à l'estomac; l'eau des fleurs distiliée est bonne pour la pierre, de même que la graine pilée et bue au poids d'une demi-drachme. On la corrige avec de la graine de fenouil ou d'anis.

Genevrier. 17. 4. ou Genievre. Arbre qui devient quelquefois assez grand, dont les feuilles sont petites, fort étroites, roides, piquantes, toujours vertes. Ses fleurs sont des chatons à plusieurs écailles dont le bas est garni de quelques bourses pleines de poussiere. Les fruits sont séparés des chatons, mais sur le même pied; ce sont des baies un peu charnues où l'on trouve ordinairement trois osselets durs, voûtes sur le dos, et applatis sur les autres faces; ces osselets renferment chacun une semence oblongue. Les baies sont rondes, deux fois plus grosses que des grains de poivre, vertes au commencement, ensuite bleues, ou noires, de bonne odeur et d'une saveur douce. Le Genevrier est d'un très-grand usage dans la Médecine. Il est propre pour rétablir les fonctions de l'estomac, pour les vents et les matieres qui causent des tranchées, pour débarasser les poumons, pour provoquer les ordinaires, pour faire passer les urines, et pour emporter les obstructions des visceres. Il est d'ailleurs sudorifique, céphalique et histérique. Son bois dure plus de cent ans

sans se corrompre. Les Chymistes assurent qu'un charbon de Genevrier couvert des cendres du même bois gardera son feu un an entier; ce qui mérite assurément d'être pris en considération. Il y a plusieurs autres especes de Genevriers. Il en croît une en Languedoc qu'on appelle *Cade*, d'où est tirée l'huile de cade.

Gentiane. 1. 3. La grande Gentiane pousse des feuilles de la figure de celles du plantain et de l'ellebore blanc, mais bien plus grandes, lissées, et d'un verd qui tire sur le jaune. La tige est haute de trois à quatre pieds, grosse comme le doigt, creuse, entrecoupée de nœuds d'espace en espace, d'où sortent des feuilles semblables à celles du bas, plus petites à mesure qu'elles s'élevent, opposées deux à deux, de maniere que la paire supérieure croise l'inférieure. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, par tas au nombre de huit ou dix, et forment une espece d'anneau autour de la tige. Elles sont jaunes, monopetales, fort évasées, et découpées jusqu'à leur centre en cinq ou six quartiers longs et étroits. L'extrêmité de la tige est terminée par un bouquet de ces fleurs. Le pistil est long au moins d'un pouce, d'un jaune verdâtre. Le fruit est divisé en deux loges qui renferment des semences applaties, bordées d'un feuillet membraneux, semblables en quelque maniere à celles du giroflier. La racine de la Gentiane entre dans la thériaque, et

et dans plusieurs compositions alexipharmaques. Elle est fébrifuge, et employée dans les maladies de l'estomac. Extérieurement elle sert pour les blessures. J'ai vu sur les Hautes Alpes des Gentianes à fleur bleue qu'on dit un excellent fébrifuge. Une espece a ses feuilles disposées en croix le long de la tige.

Germandree. 4. 4. ou Petit Chêne. Elle pousse plusieurs tiges hautes d'un demi-pied, menues; rougeâtres, un peu velues, garnies de petites feuilles opposées deux à deux, dentelées et découpées à peu près comme celles du chêne, dont elles ont un peu la figure, vertes en dessus, pâles en dessous, fermes, un peu velues, d'un goût amer accompagné d'une petite âcreté aromatique. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, et sont labiées. Au lieu de levre supérieure, elles ont quelques petites pointes ou dents; elles sont purpurines, et ont une bonne odeur. Leur calice est long, étroit, et renferme dans son fond quatre petites semences. Cette plante est fébrifuge, diaphorétique, et entre dans la thériaque.

La Germandrée d'eau, en latin *Scordium*, a ses feuilles fort velues, blanchâtres, et une odeur d'ail. Elle est aussi fébrifuge, bonne contre les vers, et entre de même dans la thériaque. Les autres especes de Germandrée ne sont pas employées.

Gesse. 9. 2. Elle pousse des tiges branchues, applaties, ou un peu anguleuses,

hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, et deux à deux vers le bout d'une côte qui est terminée par une vrille ou main, au moyen de la quelle elle s'accroche aux corps voisins. Les fleurs en papillon, sont blanchâtres, et tachées dans leur milieu d'une couleur de pourpre noirâtre. Les fruits sont des gousses composées de deux cosses qui renferment des semences anguleuses et blanchâtres. On mange les fruits de la Gesse ordinaire comme les pois. Les autres especes ne sont pas d'usage.

Giroflier. 5. 4. On l'appelle dans quelques Provinces, *violier*. Il y a des Girofliers à fleurs blanches, purpurines, rouges, violettes, jaunes, marbrées, etc. Les uns et les autres, quand ils sont simples, ont leurs fleurs à quatre petales, disposés en croix. Les fruits sont des siliques longues et plates qui contiennent des semences plates, rondes, et bordées d'une aile fort déliée. Il y a des Girofliers à fleurs jaunes qui sont les plus communs de tous; ils naissent sur les vieilles murailles. On se sert particuliérement des fleurs du Giroflier jaune pour faire couler les urines, pour désopiler les visceres, pour guérir les pâles couleurs, et pour provoquer les ordinaires. On en fait aussi une huile qui est résolutive, et bonne pour le rhumatisme. *Giroflier* se dit en quelques endroits de l'œillet.

Giroflier est aussi le nom de l'arbre qui

porte le Girofle. Cet arbre a le tronc comme le coignier, mais il n'est pas tortu. Il jette une grande quantité de fleurs blanches, qui après deviennent vertes, puis rouges, et finissent par s'endurcir et se revêtir d'une couleur noirâtre. Les feuilles, semblables à celles de nos poiriers, ne rendent pas une aussi bonne odeur que les clous. Les branches se terminent en filets fort déliés. Je suis entré ailleurs sur ce sujet dans de plus grands détails en parlant des Moluques. Les Indiens se servent de cette plante dans les maladies du cerveau, du foie, des yeux, et même dans la paralysie. En général les feuilles, les fleurs, les branches, et la gomme qui en distille, sont très-propres pour la pharmacie et pour les tables.

Glaieul. 8. 2. Il a les feuilles longues, étroites, pointues, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à la quelle sont attachées par ordre seulement d'un côté, six ou sept fleurs, distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, et quelquefois blanche. Chaque fleur est composée d'un petale rétreci en tuyau par le bas, évasé et divisé en haut en deux levres qui forment une maniere de gueule. Le fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, enveloppées d'une coëffe jaune. Il y a une autre espece de Glaïeul dont

les fleurs sortent des deux côtés de la tige, et sont un peu plus petites. Ces plantes sont incisives, digestives, apéritives, propres pour exciter la suppuration.

GLAIEUL PUANT. 8. 2. C'est une autre sorte de plante, qui pousse beaucoup de feuilles longues d'un pied et demi ou de deux pieds, plus étroites que celles de l'iris, noirâtres, d'une odeur puante qui approche de celle de la punaise. Les fleurs sont semblables à celles de l'iris ou flambe, mais plus petites; leur couleur est un bleu pâle; chacune est composée de neuf petales; on ajoute qu'ils sont ordinairement purpurins, quelquefois rouges, ce qu'on a de la peine à concilier. Le fruit est à trois loges oblongues, qui renferment des semences rondes et grosses comme des petits pois, rougeâtres, et d'un goût très piquant et brûlant.

La racine et la semence de Glaïeul sont purgatives, hydragogues, apéritives, propres pour les convulsions, pour l'hydropisie, pour les rhumatismes.

GLOBULAIRE. 11. 5. Plante qui a du rapport avec la paquerette, et qui s'en distingue par ses fleurs, qui sont ramassées en une petite boule blanche, composée de fleurons qui forment une levre découpée en plusieurs lanieres, et qui les distingue des fleurons ordinaires; ils sont soutenus chacun par un calice qui renferme une semence fort menue.

GRANDE CENTAUREE. 11. 2. Plante dont les fleurons sont soutenus chacun par une

semence aigretée; et ramassés plusieurs ensemble en une tête ou bouquet arrondi et écailleux. On ne distingue la jacée de cette plante, que par ses têtes qui sont plus petites. Les especes de Grande Centaurée sont pour la plupart de grandes plantes; les plus connues portent des fleurs purpurines, des feuilles découpées en segmens fort larges, dentelées, et qu'on compare aux feuilles du noyer. Une espece a les feuilles découpées en des segmens plus menus et plus étroits, et ses fleurs sont jaunâtres. On en distingue d'autres especes. La petite Centaurée est d'un caractere bien différent. Voyez ce mot.

Grassette. 3. 3. Elle pousse six ou sept feuilles, et quelquefois davantage, couchées sur la terre, d'un verd pâle, grasses, luisantes, longues de deux pouces, larges d'environ un pouce, un peu obtuses à leur extrêmité. Il s'éleve d'entre les feuilles quelques peduncules hauts de trois ou quatre pouces, qui soutiennent chacun une fleur, purpurine, violette ou blanche, semblable à celle de la violette, mais monopetale, coupée en deux levres, et recoupée en quelques parties; cette fleur est terminée dans le fond par un éperon. Le fruit est une coque enveloppée du calice dans sa partie inférieure. La coque s'ouvre en deux quartiers, et laisse voir un bouton qui renferme plusieurs semences menues, presque rondes. Cette plante est vulnéraire et détersive; elle consolide les plaies,

étant écrasée, mêlée avec du beurre frais, et appliquée sur le mal.

Grateron. 1. 9. Il pousse d'une petite racine plusieurs tiges quarrées, rudes au toucher, nouées, foibles, s'attachant aux corps voisins, branchues, longues de trois ou quatre pieds. Les feuilles sont longuettes, étroites, velues, au nombre de sept, disposées autour des nœuds en forme d'étoile, comme celles du caille-lait et de la garence. Les fleurs sont fort petites, blanches, monopetales, découpées en quatre parties. Le fruit est sec, à deux graines presque sphériques, attachées ensemble, un peu creuses vers le milieu, couvertes d'une peau noire, seche, et remplie d'une pulpe blanche. L'eau distillée de cette plante est bonne pour les maux de poitrine, pour les vapeurs. Il y a une autre espece de Grateron.

Gratiole. 3. 3. Elle pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ un pied, rondes, entrecoupées de beaucoup de nœuds; elles portent des feuilles oblongues, étroites à peu près comme celles de l'hysope, crenelées sur leurs bords, opposées. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont monopetales, découpées en deux levres purpurines, ou blanchâtres. Le fruit est une coque divisée en deux loges, remplies de plusieurs semences menues. Toute cette plante est fort amere; elle purge vigoureusement par haut et par bas; c'est pourquoi on l'ordonne aux hydro-

piques, aux cakéchiques, à ceux qui ont la fievre tierce ou quarte, ou qui sont sujets à la goutte et à la sciatique. Elle tire son nom des ses grandes vertus.

GREMIL. 2. 4. autrement appellé Herbe aux perles, parce que ses semences approchent de la figure des perles. Une de ses especes pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, droites, rondes, velues, accompagnées de beaucoup de feuilles longues, étroites, pointues, sans queue, velues, d'un goût d'herbe. A la cime de la tige et des branches naissent des aisselles des feuilles de petites fleurs blanches, monopetales, découpées en cinq quartiers; elles sont suivies de quatre semences rondes, blanches, luisantes, polies et très-dures. Ces semences nettoient les reins, et sont fort diurétiques. On en fait des émulsions avec l'eau de chiendent, ou bien on en concasse une demi-once, et on la fait infuser pendant la nuit dans un verre de vin blanc que l'on boit le matin à jeun.

GRENADIER. 19. 8. Le Grenadier cultivé a plusieurs rameaux menus, anguleux, armés de quelques épines, et couverts d'une écorce rougeâtre. Les feuilles sont petites, et semblables à celles du myrthe, mais moins pointues, de couleur verte, tirant un peu sur le rouge, attachées par des queues rougeâtres, d'une odeur forte, quand elles sont écrasées. La fleur est grande, belle, de couleur rouge, tirant sur le purpurin. Les petales sont

disposés en rose dans les échancrures du calice, qui est oblong, dur, purpurin, ayant en quelque maniere la figure d'une cloche. Le fruit est rond, garni d'une couronne formée par les découpures du calice. L'écorce de ce fruit est dure comme du cuir, de couleur purpurine, obscure en dehors, et jaune en dedans; il est divisé intérieurement par des membranes en plusieurs loges remplies de grains entassés les uns sur les autres, charnus, d'une belle couleur rouge, d'un suc très-agréable au goût, renfermant chacun dans son milieu une semence oblongue, le plus souvent irréguliere, jaunâtre. Ces grains ou semences sont enveloppés chacun d'une membrane propre, transparente, et qui renferme un suc dont la couleur est d'un beau rouge, lorsqu'ils sont bien mûrs.

Le Grenadier sauvage est un arbrisseau, semblable au précédent, mais il est plus rudé et plus épineux. Les fleurs de ces deux especes sont très-bonnes pour la dyssenterie, pour la diarrhée, pour la lienterie, pour les hémorragies, pour le relâchement des gencives. L'écorce de la Grenade a les mêmes vertus. Les Grenades en général sont propres pour l'estomac. Les douces sont bonnes pour les toux opiniâtres. Les aigres sont froides, astringentes et stomachiques; on s'en sert principalement dans les fievres bilieuses. On a vu au Pérou une Grenade aussi grosse qu'un baril.

Groseillier. 19. 8. Il y en a plusieurs especes. Les uns sont épineux, et portent leurs fruits séparés les uns des autres; les autres ne sont point épineux, et leurs fruits sont ramassés en grappes. Celui qui est épineux pousse plusieurs jets longs de trois pieds environ, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace, et garnis dans les endroits d'où sortent les épines, de feuilles arrondies, un peu velues, un peu échancrées, et légérement dentelées sur leurs bords. Les fleurs sont composées de cinq petits petales pâles, placés entre les échancrures du calice. Le fruit est une baie arrondie ou ovale, pleine d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit et jaunâtre dans le Groseillier sauvage; il est du double plus gros dans celui qu'on cultive; il y en a une espece dont le fruit tire sur le rouge.

Le Groseillier non épineux s'éleve un peu plus haut; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à fait lisses. Son fruit est ordinairement rouge, aigre ou acide. Ses semences qui sont menues, sont astringentes. Le fruit du Groseillier noir est douceâtre. La principale vertu de ses feuilles est de provoquer un peu les urines. Du reste on se plait aujourd'hui à les regarder comme une panacée.

Groin de cochon. 8. 2.

Guainier. 20. 1.

Gui. 18. 6. Plante parasite, qui vient sur

le chêne et sur plusieurs autres arbres. Il croît à la hauteur d'environ deux pieds. Ses tiges sont couvertes d'une écorce verte, quelquefois jaunâtre, grosses ordinairement comme le doigt, dures, ligneuses, entrecoupées de nœuds, d'où sortent plusieurs rameaux plians, s'entrelaçant les uns dans les autres. Les feuilles sont opposées deux à deux, semblables aux feuilles du pourpier, oblongues, épaisses, de couleur verte jaunâtre ou pâle, veinées dans leur longueur, arrondies par le bout. Les fleurs naissent trois à trois, disposées en trefle dans la division et à l'extrêmité des branches; chaque fleur est un bassin jaunâtre, d'environ trois lignes de diametre, épais comme un marroquin, et recoupé en quatre pieces, arrondies en tiers point, et opposées en croix. Les fruits naissent aussi trois à trois, disposés en trefle à l'extrêmité des rayons; ce sont des baies ovales, semblables à une petite perle, remplies d'une semence plate, de la figure d'un cœur, couverte d'une membrane argentée, très-délicate, enveloppée de glu, blanchâtre et douceâtre, dans la quelle la semence germe naturellement, et pousse deux œilletons à chaque côté de son échancrure. Les fruits et les fleurs naissent sur des branches différentes. Les grives sont fort friandes des baies du Gui.

Les Druides cueilloient le Gui avec une serpe d'or le premier jour de l'an. Le Gui est d'une odeur forte et désagréable; il est

spécifique dans l'épilepsie; on s'en sert aussi dans l'apoplexie, dans la léthargie, dans la paralysie, dans le vertige. Le meilleur Gui est celui du chêne.

Guimauve. 1. 6. Plante fort semblable à la mauve. Ses tiges sont hautes d'environ trois pieds et demi, rondes, velues, creuses. Les feuilles sont rangées alternativement, semblables à celles de la mauve, incisées sur les bords, plus longues, blanchâtres, cotonneuses. Les fleurs sont aussi semblables à celles de la mauve, plus petites, de couleur blanche, tirant sur la couleur de chair. La Guimauve est d'un grand usage dans la Médecine; elle est très-adoucissante et très-émolliente, propre pour les maladies des reins, de la vessie, pour la toux, pour les âcretés de la poitrine, pour les ardeurs d'urine, pour la colique néphrétique.

Haricot. 9. 4. Il a les tiges longues, minces, qui grimpent sur les perches voisines, autour des quelles elles s'entortillent. Ses feuilles sont larges par leur base, finissant en pointe, presque semblables à celles du lierre, de couleur verd obscur; elles naissent trois sur une queue, comme le le trefle. Les fleurs sont en parasol, purpurines, blanches ou rouges. Les fruits sont des siliques longues, étroites, applaties, charnues; elles contiennent plusieurs semences de la figure d'un petit rein, fort polies, de diverses couleurs; il y en a de blanches, de

cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées.

Heliotrope. 2. 4. Il fleurit au solstice d'été; et c'est de là que lui est venu son nom. On l'appelle de même Tournesol. C'est alors que le soleil revient vers l'équateur. On le nomme encore Herbe aux verrues, parce qu'il est propre à les faire tomber. L'Héliotrope ordinaire n'a guere plus d'un pied de hauteur; il est branchu, blanchâtre, ou plutôt grisâtre, garni de feuilles longues, un peu velues, de même couleur que la tige, charnues. Les fleurs sont à double rang, disposées en épi un peu recourbé et incliné vers son extrêmité, monopetales, en maniere de petit bassin plissé en étoile, blanches, avec un peu d'odeur. Le calice est découpé profondément en cinq parties. Le pistil est garni à sa base de quatre semences, menues, voûtées sur leur dos, et grisâtres. Cette plante est résolutive, et propre à arrêter les ulceres ambulans; son suc fait tomber les poireaux, et amortit les dartres vives. On croit que cette fleur suit le cours du soleil; si c'est une erreur, elle a été occasionnée par le nom qu'on lui a donné.

Hepatique de fontaine. 15. 2. L'Hépatique ordinaire est une espece de renoncule, dont les feuilles sont découpées en trefle, d'un verd obscur en dessus, plus pâles en dessous, et quelquefois purpurines, attachées à des queues longues d'environ un demi-pied.

Elle pousse plusieurs tiges menues, nues, plus courtes que les queues des feuilles, soutenant chacune une belle fleur composée de six et quelquefois de sept ou huit petales disposés en rose, le plus souvent bleus, plus rarement couleur de chair, ou blancs; elles naissent au commencement du printemps avant les feuilles. Le fruit arrondi contient plusieurs semences longues, pointues. L'Hépatique est ainsi nommée, parce qu'elle est bonne dans les maladies du foie; on s'en sert aussi pour consolider les plaies, pour purifier le sang, pour nétoyer les reins et la vessie.

L'Hépatique de fontaine ne pousse que des feuilles, qui sont charnues, verses, comme chagrinées en dessus, et garnies en dessous de plusieurs petites fibres chevelues, qui lui servent de racines. De ces feuilles partent des péduncules d'un pouce environ de haut, qui soutiennent des chapiteaux découpés, et garnis en dessous de petites fleurs jaunes. Sur les mêmes fleurs s'élevent de petits bassins verdâtres, qui débordent la feuille d'une ligne ou deux, et qui s'évasent en mûrissant. Ces bassins contiennent de petites coques noires, luisantes, presque aussi grosses que la semence d'amarante. Ces coques paroissent être pleines d'une poussiere brune qui est la semence. Il y a quelques variétés dans la structure de la fleur et du fruit des autres especes. Celle-ci est détersive, apéritive. On s'en sert aussi pour les maladies du foie

et de la rate, pour la grattelle, pour les dartres, et les démangeaisons de la peau. L'aloès hépatique est la meilleure espece d'aloès. On lui donne ce nom, parce que sa couleur approche de celle du foie. Il vient de Socotora.

HEPATIQUE DES JARDINS. 6. 7. Je présume que c'est la même que celle dont nous avons d'abord parlé.

HERBE AUX ANES. 6. 9.

HERBE A COTON. 11. 2. Elle pousse une tige haute d'un demi-pied au plus, branchue vers son extrêmité, garnie de petites feuilles oblongues, velues, blanchâtres, cotonneuses aussi bien que la tige, et les branches sur les quelles naissent par pelotons des fleurs à fleurons, jaunâtres, soutenues par des semences menues et aigretées. Les calices sont écailleux, blanchâtres; ce qui sert à les distinguer des immortelles. L'eau distillée de cette plante est bonne pour les cancers.

HERBE AUX CUILLERS. 5. 2. L'espece ordinaire pousse à son collet plusieurs feuilles, vertes, charnues, arrondies, de la figure quelquefois d'un cuilleron; elles sont âcres et piquantes au goût, soutenues par des queues assez longues pour la petitesse de la plante. Les tiges sont branchues, garnies de quelques feuilles plus petites que celles du bas; elles n'ont guere plus d'un pied de longueur; elles sont chargées aussi bien que les branches de fleurs à quatre petits petales blancs, disposés en croix. Le pistil devient un fruit

arrondi, composé de même que les siliques de deux panneaux, appliqués sur une cloison mitoyenne, qui forme deux loges demi-sphériques, contenant des semences brunes, menues, arrondies et piquantes au goût. Il y a d'autres especes de cette plante; la plupart ont une odeur pénétrante, et un goût très-piquant. Cette herbe est un spécifique pour le scorbut. Son eau distillée, sa conserve raffermissent les gencives, et sont employées dans les maladies qui ont du rapport au scorbut.

Herbe a l'epervier. 12. 1. Je présume que c'est l'*Hieracium*. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, fortes, anguleuses, de couleur verte, obscure, creuses, branchues, revêtues de quelques commencemens de feuilles. Ses feuilles sortent presque toutes de la racine; elles sont couchées par terre, découpées, velues, obtuses par le bout, tendres, longues comme celles de la dent de lion. Les fleurs naissent au sommet des tiges et aux branches; chacune d'elles est un bouquet à plusieurs demi-fleurons jaunes, soutenus par un calice composé de feuilles en écailles. Les semences sont longues, menues, rousses, garnies chacune d'une aigrette. La racine est remplie d'un suc laiteux et amer. Cette plante est humectante et un peu astringente. Il y en a plusieurs especes.

Herbe a eternuer. 13. 3.

Herbe au lait. 1. 3. On a attribué ce

nom à plusieurs plantes qui donnent du lait, lorsqu'on les coupe. Ce lait est douceâtre dans certaines especes, très-âcre dans d'autres. La plupart des plantes à demi-fleurons, tous les tithymales, les figuiers, etc. donnent un suc laiteux. Il y a une plante particuliere que les Botanistes appellent Herbe au lait. Elle pousse des tiges grêles, basses, rampantes. Ses feuilles sont opposées deux à deux, semblables à celles de l'herniole. Sa fleur est un godet jaune ou purpurin, sans calice, découpé en rosette en cinq quartiers. Le fruit est une capsule membraneuse qui s'ouvre par la pointe en plusieurs parties, et renferme des semences rougeâtres, assez menues. Cette plante croît près de la mer; elle est bonne pour augmenter le lait aux nourrices.

Herbe aux mites. 2. 6. Plante qui est bientôt dévorée par les mites. L'espece la plus commune a quelque rapport avec le bouillon blanc. Ses feuilles sont plus petites, plus étroites, dentelées, et découpées sur leurs bords, plus vertes. Les tiges sont hautes de trois à quatre pieds, branchues, arrondies, garnies vers le bas de quelques feuilles plus courtes que les inférieures. Les fleurs placées sur le haut de la tige et des branches, sont monopetales, jaunes, taillées en rosette dont les cinq quartiers sont obtus et arrondis; elles ont une odeur douce; les étamines au nombre de cinq sont purpurines, et les antheres

jaunes. Le pistil devient une coque dure, arrondie, et qui s'ouvre en deux; les semences sont menues et anguleuses.

HERBE AUX PANARIS. 14. 2. La bourse à berger ou tabouret, pilée et appliquée sur les panaris, produit le plus grand effet. Mais elle est à quatre petales disposés en croix, et ne sauroit être la plante dont il s'agit ici.

HERBE AUX POUX. 10. 2. ou Staphisaigre. Elle pousse une tige à la hauteur d'un pied et demi; ses feuilles sont grandes, larges, découpées profondément en plusieurs parties, et attachées à de longues queues. Les fleurs sont à plusieurs petales inégaux, de couleur blanche. Les fruits sont composés chacun de plusieurs graines verdâtres; les semences sont grosses comme des petits pois, triangulaires, noirâtres, d'un goût âcre et brûlant. Cette semence appliquée est fort propre pour faire mourir les poux; elle est aussi employée dans les masticatoires pour faire cracher.

HERBE AUX PUCES. 2. 2. Elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux, étroites, pointues, velues, semblables par leur figure à celles de l'hysope, mais plus étroites, nerveuses comme celles du plantain. Il sort des aisselles des feuilles et des péduncules longs, grêles, terminés par des épis courts, composés de plusieurs petites fleurs pâles, découpées en quatre parties. Les fruits sont des

coques membraneuses, qui contiennent des semences semblables à des puces. Cette semence est d'usage dans la Médecine; on en tire un mucilage qui est fort adoucissant, et fort propre pour appaiser l'inflammation des yeux. On en fait usage en lavement dans la dyssenterie, et dans l'inflammation des reins.

HERBE A LA REINE. 2. 1. Tournefort distingue cette plante de la nicotiane. Il n'est pas aisé do savoir sur quoi il établit cette différence.

HERBE AUX RHAGADES. 12. 2. Les rhagades sont des fentes qui se font sur les levres, des ulceres crevassés produits par une humeur âcre et salée dans différentes parties du corps. Tout ce que je sais de l'Herbe aux rhagades, c'est qu'elle porte des fleurs à demi-fleurons, et que sa semence est sans aigrettes.

HERBE A ROBERT. 6. 6.

HERBE DE SAINTE BARBE. 5. 4.

HERBE DE SAINT CHRISTOPHE. 6. 8.

HERBE DU SIEGE. 3. 3. C'est une espece de scrophulaire; voyez ce mot.

HERMODACTE. 8. 2. C'est une racine bulbeuse, grosse comme une petite châtaigne, ayant la figure d'un cœur, de couleur rougeâtre en dehors, fort blanche en dedans, fongueuse, facile à rompre, se réduisant en une poudre semblable à de la farine, d'un goût douceâtre, un peu glutineux. Elle vient d'Egypte; on n'est pas bien sûr de l'espece

de la plante qui la donne. L'Hermodacte purge doucement les humeurs pituiteuses du cerveau et des jointures; elle excite aussi la sueur.

Herniole. 14. 2. Elle jette plusieurs tiges branchues, très-courtes et couchées sur terre. Les branches sont noueuses et garnies à chaque nœud de deux feuilles opposées, velues, d'un verd pâle ou jaunâtre, sur-tout lorsque la plante commence à passer. Elles sont plus petites que les feuilles du serpolet, et sont accompagnées de très-petites fleurs à étamines jaunes. Les fruits sont aussi petits, cannelés dans leur longueur, et remplis de semences menues. L'Herniole appliquée en cataplasme guérit les hernies, surtout si l'on en fait boire en même temps le suc ou l'eau distillée. On s'en sert aussi avec succès dans la retention d'urine, et dans la colique néphrétique. On l'appelle autrement Turquette.

Hetre. 17. 1. ou Fau. Arbre de haute futaie; il est grand, gros, branchu; son bois est blanc et dur, son écorce est unie, de couleur grise cendrée, médiocrement épaisse. Les feuilles sont semblables en quelque maniere à celles du peuplier ou plutôt de l'orme, plus fermes, unies, un peu luisantes. Les fleurs sont des cloches dentelées sur leurs bords, du fond des quelles s'élevent quelques étamines jaunes. Ces fleurs sont ramassées en chatons arrondis. Les fruits naissent sur le

même pied dans des endroits séparés des chatons. Ils commencent chacun par un petit embryon enveloppé de quelques feuilles menues. Cet embryon devient un fruit dur comme du cuir, hérissé de piquans. Il s'ouvre par la pointe en quatre parties; il renferme ordinairement deux semences oblongues, relevées de trois coins dans leur longueur. Ces semences ou noisettes, qu'on appelle *faines*, contiennent une moëlle blanche, bonne à manger, d'un goût doux avec quelque astriction. On fait de l'huile excellente des faines concassées et pressées à froid. Quelques uns assurent qu'ils ont guéri la galle, la grattelle, les dartres et les démangeaisons de la peau, avec l'eau qui se trouve dans les creux des vieux Hêtres. Les loirs, les souris, les écureils, les merles et autres oiseaux sont friands des faines, et s'en engraissent. Le bois du Hêtre petille fort dans le feu, ainsi que celui du cerisier.

Houblon. 14. 6. Il a ses tiges menues, sarmentées, flexibles, rudes, velues. Ses feuilles sont larges, semblables à celles de la couleuvrée, mais d'un verd plus foncé, rudes, dentelées, attachées vis à vis l'une de l'autre sur leur tige, par des queues assez longues, rougeâtres, âpres au toucher. Les fleurs pendent en forme de grappe; elles sont petites, blanches ou pâles; elles sont composées de plusieurs étamines dans un calice formé de feuilles disposées en rose. Les fleurs

et les fruits naissent sur des pieds différens. Les fruits sont des têtes ordinairement ovales, composées de plusieurs feuilles en écailles, de couleur blanchâtre tirant sur le jaune, d'une odeur forte, soutenues sur un poinçon. La semence est presque ronde, noirâtre, enveloppée d'une coëffe membraneuse. Le Houblon mâle se cultive soigneusement dans le nord. Les fleurs et le fruit sont employés dans la composition de la biere. Les sommités du Houblon, lorsqu'il est jeune et tendre, sont bonnes à manger étant cuites, comme les asperges. On se sert des tendrons et des têtes de Houblon pour purifier le sang dans le scorbut, dans les dartres, et dans toutes les maladies de la peau. On prépare des juleps et des apozemes avec le Houblon pour l'affection hypocondriaque, pour la mélancolie, et pour provoquer les ordinaires.

Houx. 18. 2. Arbrisseau qui s'éleve en quelques endroits à la hauteur d'un arbre, et qui est toujours verd. Son tronc et ses rameaux sont flexibles, couverts d'une écorce verte. Son bois est blanc, dur, solide, pesant, noirâtre vers le cœur. Les feuilles sont assez grandes, à peu près comme celles du laurier, fermes, charnues, garnies de piquans tout autour, de couleur verte luisante, attachées à des queues courtes. Les fleurs sont belles, petites, blanches, monopetales, ordinairement coupées en rosette à quatre quartiers. Les fruits sont des baies molles, pe-

tites, rondes, rouges, d'un goût douceâtre désagréable; elles renferment quatre osselets ou semences oblongues, irrégulieres. Avec l'écorce de cet arbrisseau on fait de la glu à prendre les oiseaux. On le dit bon pour la colique. Ses racines sont fort émollientes et résolutives. Il y a quelques autres especes de Houx.

Houx-frelon. 1. 2. Il croît à la hauteur de deux ou trois pieds; il pousse beaucoup de rameaux, plians et difficiles à rompre. Les feuilles sont semblables à celles du myrthe, mais plus roides, pointues, piquantes, nerveuses, sans queue, d'un goût amer et astringent. Les fleurs naissent sur le milieu des feuilles, attachées à un péduncule court; elles sont petites et formées en grelot. Les fruits sont des baies rondes, rouges, un peu molles, grosses comme des pois; elles contiennent une ou deux semences dures comme de la corne. Les rejetons tendres de la racine peuvent au printemps être mangés comme les asperges. La racine est une des cinq racines apéritives ordinaires; elle est propre pour emporter les obstructions des visceres, et pour faire passer les urines; elle est aussi bonne pour l'hydropisie, la cachexie, la jaunisse et la retention d'urine.

Hysope. 4. 3. Elle pousse des tiges hautes d'un pied, ou d'un pied et demi, branchues, garnies de feuilles longues, étroites, lisses, semblables à celles de la lavande, mais

beaucoup plus courtes. Les fleurs naissent au sommet des tiges, en maniere d'épi, tournées seulement d'un côté, d'une belle couleur bleue; elles sont labiées, formées en un tuyau découpé par le haut en deux levres, dont la supérieure est retroussée. Les semences sont oblongues; elles ont quelquefois une odeur qui approche de celle du musc. La racine est incisive, apéritive, détersive, vulnéraire, propre pour les maladies de la poitrine. Il y a plusieurs autres especes d'Hysope.

Jacée. 11. 2. Plante dont les fleurs sont à fleurons soutenus par des semences chargées d'une aigrette, et renfermés dans un calice qui n'est point épineux. Il y en a plusieurs especes; on la nommoit autrefois ambrette. La plus commune pousse des feuilles longues de quatre à cinq pouces, blanchâtres, découpées ou comme ondées sur leurs bords. Les tiges sont droites, hautes de trois pieds environ, branchues, cannelées, garnies de feuilles alternes plus étroites, plus entieres, plus courtes en bas que les premieres, d'un verd brun ou noirâtre, et velues. Le haut des branches est terminé par des têtes écailleuses, brunes, dont les fleurs sont purpurines ou pâles. Plusieurs de ses especes sont couchées par terre; de là vient son nom de Jacée.

Jacinthe. 8. 1. On la distingue des autres plantes bulbeuses, par sa fleur qui est monopetale, découpée en six parties. Tournefort

la place parmi les fleurs en lis. Le pistil devient un fruit arrondi et à trois loges. La tubereuse est une espece de Jacinthe; son odeur est très-forte.

Les Jacinthes pour leur diversité sont comme autant de protées dans les jardins, tant il s'en trouve de différentes sortes, et de différentes couleurs. Les fleurs semblent de petits godets qui sortent de leur tige, attachés séparément chacun sur une petite queue; elles forment par en bas un petit bouton, au dessus du quel il s'éleve de petit canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées et renversées, font la figure d'autant de petits lis. La couleur des Jacinthes varie prodigieusement. On y trouve le blanc, l'incarnat, le bleu, le violet cramoisi, le rouge, le verd, et plusieurs autres couleurs. Les fleuristes font le mot Jacinthe, masculin.

Jacobee. 13. 1. Elle pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, branchues, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées sans ordre ou alternativement, oblongues, de couleur verte obscure, découpées profondément. Les fleurs naissent à la cime des tiges et des rameaux; elles sont jaunes, de grandeur médiocre, radiées. Le calice est fendu en plusieurs pieces jusque vers la base. Les semences sont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. La racine est fortement attachée à la terre par

plusieurs grosses fibres blanches. Cette plante est vulnéraire, détersive, propre pour les maux de gorge. Il y a plusieurs autres especes de Jacobées.

Sur les côtes de Barbarie, il croît une plante que nous appellons Herbe de s. Jean, et les Herboristes, Jacobée marine. Elle ressemble à la Jacobée commune. On dit que le suc de cette herbe résout la pierre des reins, et celle de la vessie, qu'elle dissipe les obstructions des entrailles, et particuliérement celles de la matrice.

Jalap. 2. 3. On croit que le vrai Jalap pousse une tige branchue, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles opposées, entieres, larges à leur base, pointues à leur extrêmité, charnues, et d'un verd un peu pâle. La fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon crenelé, de couleur rouge comme de l'écarlate, quelquefois varié de jaune et de blanc, fort agréable à la vue. Cette fleur s'épanouit la nuit, et elle se referme au moindre rayon du soleil. On l'appelle belle de nuit. S'il pleut pendant le jour, ou si le ciel est couvert, elle se tient ouverte. Le fruit est ridé, et contient une semence presque ronde. La racine est fort d'usage en Médecine; elle purge les sérosités, on s'en sert pour l'hydropisie, pour les obstructions.

J'ai vu à Embrun un allée bordée de deux plates bandes; l'une portoit des belles de nuit et l'autre des belles de jour. Les premieres

d'un violet pourpre s'ouvroient aux approches de la nuit. Le matin, elles se fanoient et se desséchoient; le soir les mêmes plantes donnoieut de nouvelles fleurs. Les belles de jour étoient d'un beau bleu vers le limbe, d'un beau blanc et d'un beau jaune vers le tuyau; nous les appellions, liserons tricolor. Elles s'épanouissoient le matin de bonne heure, et se desséchoient le soir sans retour. Le lendemain matin, on voyoit une cinquantaine de nouvelles fleurs dans deux ou trois ou quatre pieds quarrés, et cela pendant deux ou trois mois.

Jasmin. 18. 1. Le Jasmin commun est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges d'un verd brun, fort longues, pliantes, foibles, qui s'étendent beaucoup, et qui ont besoin d'être soutenues. Les feuilles sont oblongues, pointues, semblables à celles de la vesce, lisses, de couleur verte obscure. Les fleurs naissent par bouquets, en maniere de parasol; elles sont blanches, petites, agréables, d'une odeur suave. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, et découpé en étoile à cinq parties. Le fruit est une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux semences rondes et plates. On cultive plusieurs especes de Jasmins dans les jardins. Leurs fleurs servent aux parfumeurs.

Le Jasmin d'Espagne a les fleurs beaucoup plus grandes que celles du Jasmin ordinaire; elles sont plus larges, plus belles, plus odo-

rantes, de couleur blanche en dedans, rougeâtre en dehors.

Le Jasmin rouge, ou Quamoclit porte à chacune de ses branches une fleur ou deux d'un beau rouge mêlé de quelques lignes d'autres couleurs, ayant cinq filets pâles. Ces fleurs forment un tuyau qui finit par se partager en cinq quartiers. La plante est pleine de nœuds, de branches, et de feuilles très-finement découpées; ce qui la fait appeller, Jasmin à mille feuilles. Elle s'éleve et s'étend si bien, qu'on peut en couvrir une tonne.

Le Jasmin d'Arabie porte des fleurs blanches, purpurines en dehors, et de très-bonne odeur. Les feuilles sont entieres, arrondies, opposées deux à deux.

Le Jasmin de Catalogne produit une si grande quantité de fleurs, qu'il en a abondamment pendant tout le printemps et l'automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates; chaque fleur a cinq ou six petales en ovale, une fois aussi grands que ceux du Jasmin commun. Il a une très-bonne odeur.

Le grand Jasmin d'Inde jette une grande abondance de boutons, qui se resserrant ensemble, forment un bouquet tout rouge. Etant crûs à la grandeur d'un demi-doigt, ils s'ouvrent, et il en sort comme des tuyaux de la longueur d'un doigt, de couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros au milieu, et un peu plus serrés au col d'où se renversent

cinq feuilles découpées, qui font la figure d'un lis. Il sort du fond quelques brins jaunâtres, Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, et se chargent tellement de cette couleur qu'ils semblent du velours cramoisi.

Le Jasmin de Virginie porte ses feuilles rangées comme celles du frêne, d'un verd plus gai, plus arrondies et plus dentelées. Ses fleurs sont rouges, grandes, et de la figure à peu près de celles de la digitale ordinaire. Le fruit est une silique longue, étroite, qui renferme des semences plates; elle est bordée à ses deux bouts d'une feuille membraneuse. Cette plante est la *Bignonia* bien connue sous le nom de M. l'Abbé Bignon.

If. 17. 4. Grand arbre, qui est toujours verd; il ressemble au sapin. Son bois est fort dur, rougeâtre. Ses feuilles sont très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches; elles ressemblent à celles du sapin. Les fleurs sont de petits bouquets ou chatons de couleur de verd pâle, composés de quelques antheres remplies d'une poussiere très-fine, taillées en champignon, et recoupées en quatre ou cinq crenelures. Les fruits naissent sur le même pied, mais dans des endroits différens; ce sont des baies molles, rougeâtres, pleines de suc, creuses sur le devant en grelot, et remplies chacune d'une semence. Cet arbre est venimeux, et le parfum de ses feuilles fait mourir les rats.

Il rend malades ceux qui dorment à son ombre, ou qui y prennent le frais.

IMMORTELLE BLANCHE. 13. 5.

IMMORTELLE JAUNE. 11. 2. Elle pousse plusieurs tiges ligneuses à la hauteur d'un pied ou d'un pied et demi, lanugineuses, blanches. Ses feuilles sont étroites, velues, blanchâtres. Ses fleurs, qui naissent à la cime des tiges, sont des bouquets à fleurons évasés sur le haut, découpés en étoile, de couleur jaune, soutenus par un calice dont les écailles sont luisantes et dorées. Ces fleurs peuvent être gardées plusieurs années sans qu'elles se flétrissent; elles ont une odeur forte et agréable. La graine est oblongue, rousse, garnie d'une aigrette, odorante, âcre. Cette plante est incisive, apéritive, vulnéraire. Il y a plusieurs autres especes d'Immortelles.

IMPERATOIRE. 7. 4. Plante ainsi appellée à cause des grandes vertus qu'on lui attribue communément. Ses feuilles sont assez grandes, rangées trois à trois sur une côte branchue, terminée par une seule feuille, roides, divisées chacune en trois parties, découpées les unes légérement, les autres profondément. Les tiges croissent jusqu'à la hauteur d'environ deux pieds; elles sont cannelées, creuses, divisées en ailes, soutenant à leur sommet des fleurs en parasol, dont chacune est à cinq petales, blancs, disposés en rose. Le fruit est composé de deux graines applaties, presque ovales, un peu plus grosses que cel-

les de l'anet, rayées légérement sur le dos, de couleur blanche. On ne se sert en Médecine que de la racine, qui est propre pour la colique venteuse, pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour la fievre quarte, et pour la composition de la thériaque.

Jonc. 6. 2. On entend par ce mot toute sorte d'herbe qui croît dans les marais, dans les prés, qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur de deux pieds environ, assez grosses, roides, pointues, composées d'une écorce épaisse, et d'une moëlle un peu dure et blanche, enveloppée depuis la racine de gaines feuillées, rougeâtres, qui s'élevent jusqu'à près d'un pied. Les fleurs sont communément composées de six petales disposés en étoile sans calice. Les fruits sont des capsules relevées de trois coins, qui renferment des semences fort menues. Il y a des especes qui ont leurs fleurs à étamines. On fait des balais de Jonc, des paniers de Jonc; on en fait des nattes fort propres en Hollande. Les cabas sont des paniers de Jonc.

Jonc d'eau. 4. 4.

Jonc faux. 6. 6.

Jonc fleuri. 6 6.

Jonc odorant. 8. 4. Il pousse plusieurs tuyaux durs, de la grosseur, de la figure et de la couleur de la paille d'orge. Ses feuilles sont longues d'environ un demi-pied, étroites, roides, pointues. Les fleurs naissent au sommet des tuyaux, rangées à double rang,

petites, veloutées, de couleur rouge incarnat. Ce Jonc est extrêmement commun dans une partie de l'Arabie Heureuse; on le trouve aussi sur le Mont Liban. Toute cette plante est fort odorante, d'un goût piquant, aromatique; elle est propre dans les obstructions du foie et de la rate, dans le vomissement, dans le hoquet.

JONTHLASPI. 5. 1.

JOUBARBE. 6. 6. Elle pousse des feuilles oblongues, pointues, grosses, charnues, toujours vertes, s'étendant beaucoup en large, disposées en rond. La tige s'éleve à un pied environ au plus; elle est droite, assez grosse, garnie de feuilles semblables à celles d'en bas, mais plus étroites et plus pointues. Les fleurs sont à l'extrêmité de la tige qui est divisée en quelques branches courtes et sans feuilles. Chaque fleur est composée de plusieurs petales fort-étroits et de couleur purpurine. Les fruits sont un amas de plusieurs petites graines ramassées en maniere de tête, et remplies de semences fort menues. Nous venons de décrire la grande Joubarbe; elle est raraîchissante. On en distingue plusieurs autres especes qui sont plus petites. Du reste, il y en a une, qui s'éleve fort haut, qui pousse des tiges et des branches en maniere d'arbre. Ses fleurs sont jaunes. C'est celle qu'on nomme *Jovis Barba*; elle croît sur les murailles, et sur les toits des maisons. Elle est fort rafraîchissante, propre pour les inflammations,

pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goutte, des cancers.

Iris bulbeux. 8. 2. Il porte ordinairement neuf petales; les trois qui s'inclinent vers la terre, se nomment *moutons* : les trois qui sont joints à ceux-ci et dont l'extrêmité se releve en haut, s'appellent *langues*; on donne le nom d'*étendarts* ou *voiles*, aux trois supérieurs qui s'élevent au dessus des autres. L'Iris pris dans sa généralité, est ainsi appellé parce que les couleurs de ses fleurs ressemblent à peu près à celles de l'arc-en-ciel. Tous les Iris portent au menton ou si l'on veut à l'onglet, une marque jaune assez large qu'on nomme *écusson jaune*. Il y a plusieurs sortes d'Iris. La variété de leurs couleurs est grande. L'Iris appellé *Parfait* a ses mentons d'un violet rougeâtre, panachés de pourpre, ses langues d'un violet mêlé; les étendarts sont d'un violet fort vif. Il passe pour un des plus beaux Iris. J'ai compté près de soixante dix variétés d'Iris, qui tirent presque tous leur nom des pays d'où ils viennent.

Iris jaune. 8. 2. Tournefort le démêle de la foule des Iris. Il a eu ses raisons qui ne sont pas connues. L'Iris de Calabre porte sa fleur toute jaune, de même que l'Iris Siénois, et l'Iris de Sicile.

Ivette. 4. 4. Cette petite plante a les feuilles du pin; elle est bonne pour la goutte; ses fleurs sont labiées, à une seule levre. C'est tout ce que j'ai pu en savoir.

Jujubier. 19. 7. Cet arbre n'est guere moins grand qu'un prunier, mais il est tout couvert d'une écorce rude, raboteuse, crevassée. Ses rameaux sont durs, garnis d'épines fortes. Ses feuilles oblongues, un peu dures, se terminent en pointe obtuse; elle sont de belle couleur verte luisante, légérement dentelées sur leurs bords. Les fleurs sortent d'entre les feuilles; elles sont attachées à des péduncules courts, à cinq petales disposés en rose autour d'une rosette, de couleur herbeuse ou pâle. Les fruits d'abord verds, rougissent en mûrissant; ils sont gros comme des prunes médiocres, oblongs ou ovales, rouges en dehors, jaunâtres en dedans, charnus, tendres, d'un goût vineux, ayant la peau assez dure; ils renferment un noyau osseux. Les Jujubes sont pectorales et apéritives; elles adoucissent l'âcreté des humeurs, et excitent le crachat.

Il y a un Jujubier blanc qui vient de Perse, nous lui avons donné le nom d'azédarac. Son fruit est propre à faire des grains de chapelet.

Julienne. 5. 4. Fleur blanche, qui sent bon, et qui vient en forme de bouquet. Elle est disposée en croix. Son fruit est une silique divisée en deux loges. Il y en a aussi de violettes, mais elles sont plus rares.

Jusquiame. 2. 1. Il y en a plusieurs especes. La Jusquiame noire ou commune pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi,

grosses, rameuses. Ses feuilles sont grandes, larges, molles, découpées, lanugineuses, blanchâtres. Les fleurs naissent entassées les unes proche des autres, de couleur mêlée d'un jaune foible et de veines purpurines. Chaque fleur est une cloche découpée ordinairement en cinq parties. Le fruit ne ressemble pas mal à une marmite, qui a son couvercle qui la ferme assez exactement. Il est divisé dans sa longueur en deux loges; les semences sont menues, noires. Toute la plante a une odeur désagréable. Il y a une Jusquiame blanche; elle est moins rameuse; ses feuilles sont plus petites et plus molles; ses fleurs et ses semences sont blanches. Ces deux especes sont assoupissantes, et souvent mortelles aux animaux qui en mangent. On ne s'en sert qu'extérieurement dans des onguens, dans des emplâtres, dans des huiles. Cette plante produit quelquefois des effets bien étranges. On lit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, que plusieurs personnes ayant mangé d'une soupe où l'on avoit mis de la Jusquiame, devinrent furieuses, et virent pendant trois jours, tous les objets de couleur d'écarlate. Un Chirurgien vint à bout de les guérir.

Ketmie. 1. *6.*

Laiteron. 12. 1. Il y en a deux especes générales, une lisse, l'autre rude et épineuses. La tige du Laiteron lisse croît à la hauteur d'un pied et demi; elle est creuse en dedans, tendre, de couleur purpurine. Ses

feuilles sont longues, lisses, découpées comme celles de la dent de lion, dentelées, rangées alternativement. Les fleurs naissent au sommet des branches, par bouquets, à demi-fleurons jaunes; elles sont plus petites que celles de la dent de lion. Le fruit contient de petites semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Cette plante rend un suc laiteux; elle est bonne à manger.

Le Laiteron rude a ses feuilles entieres, ou peu laciniées, approchantes de celles de l'endive, embrassant la tige par leur base, de couleur verte obscure et luisante, garnies d'épines longues, dures et piquantes. Ses fleurs, ses semences et ses racines sont semblables à celles du Laiteron lisse. Il rend aussi un suc laiteux. Ces deux especes sont humectantes, rafraîchissantes, apéritives; on s'en sert pour les inflammations du foie, de la poitrine, et pour purifier le sang.

Laitue. 12. 1. Il y a plusieurs especes de laitues cultivées. La plus commune a ses feuilles longues, larges, ridées, de couleur verte pâle; elle est pleine d'un suc laiteux, agréable au goût pendant qu'elle est jeune, mais qui est amer, quand la tige est venue. Cette tige se divise en beaucoup de rameaux, portant à leur sommet de petites fleurs jaunes, qui sont des bouquets à demi-fleurons, soutenus par un calice un peu long, grêle, composé de feuilles en écailles. Les semences sont oblongues, pointues par les deux bouts, de

couleur cendrée, garnies d'aigrettes. Cette espece de laitue est pommée ou non pommée. La Laitue romaine a sa feuille longue, médiocrement large, légérement découpée, garnie en dessous le long de sa côte de petites épines. Sa semence est noire. La Laitue crêpée a ses feuilles découpées, pliées et repliées comme un crêpe, de couleur verte obscure. Sa semence est blanche. Il y a aussi plusieurs especes de Laitues sauvages. Les Laitues humectent, rafraîchissent, temperent l'âcreté des humeurs, et provoquent le sommeil. On a trouvé au Pérou des Laitues qui pesoient jusqu'à sept livres et demie. La Laitue a été ainsi appellée, parce qu'elle est de toutes les plantes potageres celle qui rend le plus de lait. J'ai oui dire que le suc de Laitue exprimé est un poison.

Laitue sauvage. 12. 1. Voyez plus haut, nous venons d'en parler.

Lampsane. 12. 1. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, cannelée, rougeâtre, creuse, rameuse. Les feuilles d'en bas sont d'une grandeur et d'une figure approchantes de celles du laiteron lisse: mais celles qui sont au haut de la tige et des rameaux sont oblongues, pointues, sans queue. Les fleurs sont des bouquets ronds à demi-fleurons jaunes. Les semences sont un peu longues, déliées, ordinairement pointues, noirâtres. Toute cette plante rend un suc laiteux amer. Cette herbe étant mangée lâche

le ventre ; elle est fort propre pour guérir le bout du sein, quand il est fendu ou écorche ; elle sert aussi à ôter les taches d'huile.

Langue de cerf. 15. 1. Elle pousse de sa racine huit ou dix feuilles et quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de langue. La graine naît sur le dos des feuilles dans des sillons membraneux, fendus dans leur longueur, et qui renferment un amas de coques entassées les unes sur les autres. Chaque coque est presque ovale, entourée dans sa moitié d'un cordon, par la contraction du quel ces coques se déchirent et répandent quelques semences. Sa racine est fibreuse et noirâtre. Elle est un peu astringente, pectorale, vulnéraire. On l'appelle autrement, *Scolopendre*. Il y a plusieurs autres especes de Langues de cerf.

Langue de chien. 2. 4. Ses feuilles ont la figure de la langue du chien ; elles sont longues, étroites, pointues, lanugineuses, molles, blanchâtres. Ses fleurs sont semblables à celles de la buglose, de couleur rouge tirant sur le purpurin. Le fruit est à quatre capsules, hérissé de poils piquans qui s'attachent aux habits ; chaque capsule contient une semence. Cette plante est incrassante, rafraîchissante, adoucissante. Il y a plusieurs autres especes de Langues de chien.

Langue de serpent. 15. 2. Elle pousse une tige haute comme la main, soutenant

une seule feuille, semblable en quelque maniere à une petite feuille de poirée, mais plus grosse, charnue, lisse, droite, quelquefois longue et étroite, quelquefois large et arrondie. Il sort du haut de sa queue un fruit qui a la figure d'une langue applatie, à bords relevés et divisés dans leur longueur en plusieurs petites cellules qui renferment une poussiere très-menue. Cette plante est vulnéraire. Le fruit a la figure de la langue d'un serpent. Il y a plusieurs autres especes de Langues de serpent.

Larme de Job. 14. 5.

Laser. 7. 9. Il pousse une tige haute, semblable à celle de la férule, cannelée, nouée, fongueuse. Ses feuilles sont disposées en ailes, fermes et roides, garnies par derriere de quelques poils rudes. Les fleurs sont à cinq petales disposés en rose; elles sont attachées à de grandes baguettes en parasol. Les semences sont assez grandes, jointes deux à deux, garnies chacune dans leur longueur de quatre grands feuillets en vives arêtes, odorantes, de couleur de buis. Cette plante est incisive, atténuante, résolutive, vulnéraire.

Lavande. 4. 3. Il y en a plusieurs especes. La grande Lavande pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, ligneuses, quarrées. Ses feuilles sont oblongues, blanchâtres. Les fleurs sont labiées, petites; elles naissent à la cime des tiges et des branches, disposées comme en anneau,

en maniere d'épi, de couleur bleue ou violette. Les semences sont menues, oblongues, renfermées dans une capsule. Toute la plante et principalement la fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable. Elle est propre pour fortifier le cerveau et les nerfs, pour chasser les vents, pour exciter les mois. L'huile d'aspic se fait avec les fleurs de la Lavande. On emploie la Lavande ordinaire dans les bains; et c'est de là que lui vient son nom.

LAURIER. 18. 1. Arbre dont la tige est unie et sans nœuds. Ses feuilles sont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointues, dures, toujours vertes, nerveuses, polies, d'un goût âcre, aromatique et un peu amer. Ses fleurs monopetales sont découpées en quatre ou cinq parties, de couleur blanche ou jaunâtre. Les fruits sont des baies grosses comme de petites cerises, oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en mûrissant. On trouve sous leur peau une coque assez dure, qui renferme une semence oblongue. Ces baies sont odorantes, aromatiques, huileuses, ameres au goût. On en tire une huile qu'on appelle *huile laurin*. Les feuilles et les baies sont incisives, atténuantes, propres pour résoudre, pour chasser les vents, pour fortifier les nerfs et le cerveau. Les ramiers, les merles, les corbeaux, et autres oiseaux se purgent avec les baies de Laurier, et en usent comme de contrepoison.

Laurier alexandrin. 2. 3. C'est une espece de houx-frelon, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, portant des feuilles oblongues, assez épaisses, nerveuses, pliantes, pointues, d'une belle couleur verte, semblables à celles du laurier, mais plus petites. Il sort du milieu de ces feuilles une autre petite feuille de la même figure, en maniere de languette. Ses fleurs sont très-petites, formées comme en grelots, attachées par de petits peduncules qui sortent de dessous les languettes des feuilles. Les fruits sont des baies grosses comme des pois chiches, un peu molles; elles rougissent en mûrissant; elles renferment chacune une ou deux semences dures comme de la corne.

Laurier cerise. 19. 7. C'est un petit arbre, fort agréable à la vue, dont les feuilles sont semblables à celles du laurier, ou du citronnier, dentelées sur leurs bords, douces au toucher, de couleur verte, luisante, d'un goût astringent, un peu amer. Les fleurs sont à cinq petales, blancs, sans odeur, disposés en rose. Le fruit est charnu, semblable à une cerise, de couleur rouge. Il renferme une coque presque ovale, mince, fragile, remplie d'une semence oblongue, amere. Le fruit a un goût doux. La feuille en poudre fait éternuer.

Laurier rose. 18. 4. C'est un arbrisseau qui comme le laurier cerise, est fort agréable à la vue. Ses feuilles sont aiguës, longues,

larges d'environ un pouce, roides, dures, épaisses. Les fleurs sont fort belles, grandes, semblables à des roses de couleur rouge ou blanche; chaque fleur est un tuyau évasé par le haut en maniere de calice, divisé en cinq quartiers. Les fruits sont des siliques presque cilindriques, contenant des semences garnies d'aigrettes. Cette plante est un poison pour l'homme, et pour toute sorte d'animaux qui en mangent.

Laurier tin, ou thym. 18. 5.

Leche. 14. 5. ou Laiche. C'est une espece d'herbe qui croît dans les prés, et qui se mêlant avec le foin blesse la langue des chevaux. On l'a assez méprisée pour dédaigner de nous en donner la description: cependant les plantes malfaisantes méritent d'être connues, pour qu'on puisse en prévenir les mauvais effets.

Lentille. 9. 1. On en distingue deux especes. La premiere qu'on appelle Lentille vulgaire, pousse des tiges d'environ un pied, foibles, tombant à terre, si elles ne sont soutenues par quelque plante voisine. Ses feuilles sont oblongues, semblables à celles de la vesce, mais plus petites, rangées plusieurs par paires sur une côte. Les fleurs sont en papillon, de couleur blanchâtre. Les fruits sont de petites gousses courtes, qui renferment chacune deux ou trois petites semences rondes, aplaties, élevées au milieu et minces vers les bords, dures, lisses, de couleur blan-

che ou jaunâtre ou rougeâtre ou noirâtre.

La seconde espece appellée grande Lentille, differe de la premiere en ce qu'elle est plus belle, et plus grande dans toutes ses parties. Sa fleur est blanche; sa semence est deux ou trois fois plus grosse. La décoction des Lentilles lâche le ventre; elle est détersive: mais les Lentilles mêmes mangées sont astringentes.

Lentisque. 16. 3. Arbre qui est quelquefois grand et quelquefois petit, et dont les branches sont grosses, pliantes, couvertes d'une écorce cendrée. Ses feuilles sont semblables à celles du myrthe, épaisses, rangées par paires sur une côte rougeâtre qui n'est point terminée par une feuille seule, toujours vertes, d'une odeur forte, d'un goût agréable et astringent. Il naît quelquefois sur ces feuilles des vésicules remplies de moucherons. Ses fleurs sont rouges, ou de couleur herbeuse pâle, tirant sur le purpurin, disposées en grappes. Ses fruits sont de petites baies qui deviennent noires en mûrissant, d'un goût acide; elles renferment un petit noyau, oblong, dur, noir, contenant une moëlle blanche. Il découle du tronc et des grosses branches une résine qu'on appelle *mastic*. Le bois est astringent et fortifiant; il sert à faire des curedents. Il y a des Lentisques d'une autre espece en Espagne et en Perse.

Liege. 17. 2. Arbre d'une moyenne hauteur, ressemblant beaucoup au chêne verd,

mais son tronc est plus gros, et son écorce beaucoup plus épaisse, fort légere, spongieuse, de couleur grise tirant sur le jaune; elle se fend et se sépare de l'arbre, si l'on n'a le soin de l'en ôter, parce qu'elle est poussée par une autre écorce qui se forme dessous. Ses feuilles ont la figure de celles du chêne verd, mais elles sont plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en dessus, quelquefois un peu dentelées, piquantes. Ses chatons et ses glands sont semblables à ceux du chêne verd. Cet arbre ne meurt point quand il est dépouillé de son écorce, comme font tous les autres arbres. Le gland du Liege est astringent, et propre pour la colique venteuse; son écorce est aussi astringente, elle arrête les hémorragies et les cours de ventre. Liege se dit particuliérement de la seconde écorce de cet arbre, qui nage sur l'eau.

Lierre. 19. 2. Plante qui croît tantôt en arbre tantôt en arbrisseau, et dont les rameaux sarmenteux s'étendent beaucoup en rampant, et s'attachent aux arbres voisins et aux murailles, s'insinuant dans les jointures des pierres où ils jettent de profondes racines. Son écorce est ridée et cendrée, son bois est dur et blanc. Ses feuilles sont grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, vertes tout le long de l'année, luisantes. Ses fleurs radiées sont composées de six petales, de couleur herbeuse. Les fruits sont des baies, rondes, grosses comme celles du genievre, dispo-

sées en grappes, de couleur noire quand elles sont mûres ; elles renferment chacune cinq semences arrondies sur le dos, et plates sur les autres côtés, moelleuses. Les feuilles et les baies sont vulnéraires et détersives ; on applique les feuilles sur les cauteres pour les mondifier de leur sanie. Il y a une autre espece de Lierre dont les feuilles ne sont point anguleuses, mais seulement pointues vers le bout, moins épaisses, moins dures ; ses baies sont belles, de couleur d'or. C'est le Lierre qui a été appellé *Poëtique*.

Lierre terrestre. 4. 3. Il pousse de petites tiges rampantes à terre, grêles, quarrées. Ses feuilles sont rondes, dentelées ou festonnées sur leurs bords, un peu rudes, velues. Les fleurs naissent en bouquets, elles sont labiées ; leur tuyau est découpé par le haut en deux levres de couleur bleue. Les semences sont oblongues, jointes ensemble et enfermées dans une capsule. Cette plante a une odeur assez forte, et un goût amer ; elle est fort apéritive, détersive et vulnéraire ; elle fait passer les urines et le calcul ; elle est aussi bonne pour consolider les ulceres ; on en fait prendre aux phthisiques. C'est une espece de calament.

Lilac, ou lilas. 18. 3. L'usage est de dire et d'écrire Lilas et non Lilac. Arbrisseau dont les tiges sont menues, droites, rameuses, remplies d'une moëlle blanche et fongueuse. Ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, larges,

pointues, lisses, molles, vertes, luisantes. Ses fleurs sont petites, disposées en longues grappes, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche ou cendrée, et comme argentée, d'une odeur douce et fort agréable. Chaque fleur est un tuyau évasé par le haut, et découpé le plus souvent en quatre parties. Le fruit est applati, oblong, ordinairement semblable à un fer de pique; il prend une couleur rouge en mûrissant; il se partage en deux loges qui contiennent des semences menues, oblongues, applaties et comme ailées, de couleur rousse. Il y a quelques autres especes de Lilac. Le Lilac blanc est très-beau, et répand une très-agréable odeur.

Limonnier. 19. 6. Ses feuilles et ses fleurs sont semblables à celles du citronnier. On ne sauroit l'en distinguer que par son fruit qui est plus rond; la chair est ordinairement moins épaisse. Il est divisé en cellules remplies d'une substance vésiculeuse, pleine de suc, dans la quelle se trouvent quelques semences oblongues. Il y a plusieurs especes de Limonniers. Le Limonnier commun porte des limons qui sont couverts d'une écorce jaune ou citrine en dehors, blanche en dedans, odorante principalement dans sa superficie, d'un gout aromatique. Leur suc est aigre, fort agréable au goût et à l'odeur. L'écorce du Limon est propre pour réjouir le cœur et le cerveau, pour résister au venin, et pour exciter l'appétit.

Lin. 6. 10. Sa tige est ordinairement simple, haute d'environ deux pieds, menue, ronde, vuide. Son écorce est pleine de filets qui servent à faire de la toile déliée. Ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues, placées alternativement le long de la tige. Les fleurs sont belles, bleues, composées de cinq petales disposés en œillet, et soutenues dans un calice à plusieurs feuilles. Le fruit est gros comme un petit pois, presque rond, renfermant en dix capsules membraneuses dix semences oblongues, polies, douces au toucher, de couleur rougeâtre, luisantes, remplies d'une moëlle ou substance huileuse. Il n'y a que la semence qui soit d'usage en Médecine. On la fait infuser entiere et bouillir dans l'eau pour les mucilages; on la réduit en farine pour les cataplasmes. On en tire aussi une huile recherchée.

Linaire. 3. 4. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied et demi, rondes, menues, revêtues de beaucoup de feuilles oblongues, étroites, semblables à celles du lin. Ses fleurs sont jaunes, fermées en devant par un muffle à deux machoires découpées en quelques parties; le dessus a de l'air d'une coëffe de femme. Le fruit est une coque presque ronde ou ovale, partagée en deux loges remplies de quelques semences plates, de couleur noire. Cette plante est diurétique, propre pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour la pierre, pour la difficulté d'uriner,

étant prise en décoction. Il y a plusieurs autres especes de Linnaires. On fait des fleurs de la jaune, une huile utile aux hémorroïdes.

Lis. 8. 4, Plante dont il y a plusieurs especes. On en voit de blancs, de pourprés, de rouge vermeil, de rouge lavé, d'orangé, et de plusieurs autres couleurs. Le lis blanc pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, droites. Ses feuilles sont longues, assez larges, vertes pâles, lisses, luisantes, douces au toucher. Les fleurs naissent au sommet des tiges, en têtes longues, qui s'épanouissent ensuites les unes après les autres; elles sont composées de six beaux grands petales blancs comme du lait, d'une odeur suave, fort agréable, mais qui cause souvent des maux de tête quand on les sent trop long-temps. Les fruits sont oblongs, relevés chacun de trois coins, et divisés dans leur longueur en trois loges remplies de semences bordées d'une aile. La racine est un oignon gros comme une noix ou plus; elle est très-bonne pour digérer, pour résoudre. Les fleurs sont humectantes et adoucissantes. Le Lis a été estimé chez tous les peuples pour sa blancheur et sa pureté.

Il y a un Lis orangé que j'ai vu sur la cime des Alpes; quelques uns l'appellent jacinthe des poëtes; il est de couleur d'orange, marqué de quelques traits d'une couleur brune. J'y ai vu aussi le Lis de s. Bruno, qui est d'un beau blanc, aussi petit que le

narcisse des prés. J'y ai encore trouvé le Lis pourpré ou Martagon. J'ai admiré plusieurs fois la maniere dont ses étamines se courbent pour déposer leur poussiere sur le stigmate du pistil. On observe là même chose dans plusieurs autres fleurs, et nommément dans la rose de l'églantier.

Lis asfodele. 8. 1. Voyez Asfodele.

Lis jacinthe. 8. 4.

Lis narcisse. 8. 5.

Lis de s. bruno. 8. 4. Voyez plus haut.

Liseron. 1. 3. Il y en a plusieurs especes. La plupart s'entortillent autour des corps voisins. Le grand Liseron pousse des tiges longues, grêles, sarmenteuses, qui s'élevent en rampant, embrassant les troncs des arbres et des arbrisseaux voisins, et se liant à leurs branches. Ses feuilles ressemblent à celles du lierre, mais elles sont plus grandes, plus molles, plus douces au toucher, pointues, vertes. La fleur a la figure d'une cloche, de couleur blanche. Le fruit est presque rond, gros comme une petite cerise, membraneux; les semences sont anguleuses, noirâtres, quelquefois rougeâtres. Le Liseron rend du lait, il est détersif, vulnéraire, propre pour l'asthme et pour les ulceres des oreilles.

Liveche. 7. 6. Sa tige s'éleve à la hauteur d'un homme. Ses feuilles sont grandes, amples, étendues en ailes, divisées en plusieurs parties. Ses sommités portent de grandes

baguettes en parasol; les fleurs sont petites, à cinq petales blancs, disposés en rose. Les semences sont plus longues et plus grosses que celles du fenouil, cannelées profondément, bordées d'un filet délié et tranchant par le bout, d'une odeur qui n'est point agréable. La racine et la semence fortifient l'estomac, excitent l'urine, elles résistent au venin.

Lonkite. 15. 1. C'est un genre de plante semblable à la fougere; elle n'en differe qu'en ce que ses feuilles ont une oreillette à la base de leurs découpures; ce qui leur donne un port particulier. La Lonkite ne porte point de fleurs; c'est-à-dire, qu'elles ne sont point connues, car je pense qu'elles existent. Ses semences viennent sur le dos des feuilles; elles sont si petites qu'on ne peut les distinguer séparément qu'à l'aide du microscope. Elles ont la figure d'un fer à cheval.

Lotier. 9. 4. Il pousse plusieurs tiges menues, jettant des queues qui soutiennent chacune trois feuilles à leur extrêmité, et deux autres feuilles à leur base, semblables à celles du trefle, d'un goût astringent. Les fleurs sont ramassées les unes près des autres, comme en parasol; elles sont jaunes, quelquefois verdâtres, semblables à celles du genêt. Les calices sont dentelés, faits en cornet. Les fruits sont des gousses qui renferment des semences presque rondes, ou ayant la figure d'un petit rein. Cette plante est détersive, apéritive, vulnéraire.

LUNAIRE. 5. 3. La Lunaire de Tournefort a ses fleurs à quatre petales disposés en croix. Le pistil devient un fruit très-applati, semblable à une silique plus ou moins étroite. Ce fruit est composé de trois peaux, dont celle du milieu est un chassis couvert d'une membrane, sur le bord du quel sont appliqués et comme collés parallélement deux panneaux. On trouve entre ces panneaux et le chassis, quelques semences de la figure d'un petit rein, élevées en lentille, et dont les bords sont déliés.

Il y a une autre Lunaire que Tournefort range parmi les osmondes. C'est une petite plante haute environ comme la main; elle pousse une queue grêle, ronde, lisse, soutenant une seule feuille, épaisse, découpée, ou divisée d'un et d'autre côté en quatre ou cinq ou six ou sept parties, formée en croissant ou en lune. Il sort de cette queue un péduncule tendre et rempli de suc, qui soutient à son sommet des grappes ou bouquets dans les quels naissent les fruits. Chaque grappe est composée de coques sphériques et membraneuses, qui s'ouvrent chacune comme une boîte à savonnette en deux parties, et répandent quelques semences oblongues. Cette Lunaire n'a point ou ne paroît point avoir de fleurs. Elle est astringente, et propre pour arrêter les dyssenteries, les flux des menstrues et des hémorroïdes, et pour dessécher les ulceres.

Lupin. 7. 2. On en distingue plusieurs especes. Il en est une qui pousse une tige à la hauteur de deux pieds, médiocrement grosse, ronde, droite, revêtue de feuilles rangées en main ouverte, divisées chacune en sept ou huit parties oblongues, étroites, de couleur de vert de mer en dessus, blanchâtres et lanugineuses en dessous. Les fleurs naissent aux sommités de la tige et des rameaux; elles sont en papillon, blanches, soutenues chacune sur un calice fait en godet dentelé. Les fruits sont des gousses plates, composées de deux cosses qui renferment cinq ou six semences presque rondes, applaties, plus grosses que des pois, dures, blanches en dehors, jaunes en dedans, d'un goût amer. La semence du Lupin est d'usage en Médecine. On en fait une décoction qui étant bue chasse les vers du corps; et si on l'applique extérieurement, elle guérit les dartres, la grattelle, les démangeaisons. On en fait aussi de la farine qu'on emploie dans les cataplasmes pour amollir, pour résoudre, pour digérer. Le mot de Lupin vient de *lupus*, *loup*, parce que, dit-on, le Lupin dévore la terre où il est cultivé.

Luserne. 9. 4. Il y en a plusieurs especes. Celle dont les fleurs sont purpurines, pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, droites, assez grosses, rameuses. Ses feuilles sont rangées trois à trois comme celles du trefle. Ses fleurs sont en papillon, de

couleur violette tirant sur le pourpre, soutenues par des calices dentelés. Les fruits sont composés de deux lames, qui jointes par les bords font une bande roulée et couchée sur elle-même comme le pas d'une vis ou d'un tirebourre. On trouve entre ces deux lames des semences menues, qui ont la figure d'un petit rein. On fauche cette plante jusqu'à six fois l'année; elle sert pour la nourriture des bestiaux, elle les engraisse beaucoup. On la seme ordinairement avec le trefle.

Luserne d'italie. 9. 4.

Maceron. 7. 3. Il pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuses, cannelées, un peu rougeâtres. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ache ou celéri, mais plus grandes, d'une odeur aromatique, d'un goût approchant de celui du persil. Ses fleurs sont petites, blanches, composées de cinq petales disposés en rose. Les semences sont jointès deux à deux, grosses, presque rondes, cannelées, noires, d'un goût amer. On se sert en Médecine de la racine et de la semence; elles sont apéritives, propres pour exciter l'urine et les mois, pour la colique venteuse, etc.

Mandragore. 1. 1. Plante sans tige, dont il y a deux especes. Les feuilles de la premiere sortent immédiatement de la racine; elles sont longues de plus d'un pied, plus larges que la main à leur milieu, étroites à

leurs bouts, lisses, de couleur verte brune, d'une odeur désagréable. Il s'éleve d'entr'elles des péduncules courts, soutenant une fleur en cloche, fendue ordinairement en cinq parties, un peu velue, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Le fruit est une petite pomme ronde, grosse comme une nefle, charnue, de couleur jaune verdâtre; elle contient quelques semences blanches, qui ont souvent la figure d'un petit rein. La racine est divisée en deux branches considérables, représentant la partie inférieure de l'homme.

La seconde espece a les feuilles plus petites, plus étroites, plus ridées, plus noirâtres, répandues à terre, d'une odeur forte et puante. Ses fleurs sont bleues tirant sur le purpurin. Le fruit est plus petit et plus pâle, rond, odorant, rempli de suc; les semences sont plus petites et plus noirâtres. Ces deux especes sont narcotiques, rafraîchissantes, stupéfiantes, résolutives. Il est certain que notre Mandragore n'est pas celle des anciens. Le fameux Ginseng des Chinois est une espece de Mandragore. Un Jésuite l'a retrouvé dans le Canada: mais on n'a pas réussi à le cultiver à Paris. Les charlatans contrefont les Mandragores avec la racine de brione lardée de grains d'avoine.

MARGUERITE. 13. 3. Il y en a plusieurs especes. Celle que décrit Tournefort, pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, pentagones, solides, rameuses, accompagnées

de beaucoup de feuilles oblongues, grasses, dentelées. Les fleurs sont rondes, belles, radiées, de couleur jaune en dedans, mais couronnées de petales blancs, soutenues par des calices qui sont des especes de calottes composées de plusieurs feuilles en écailles, et qui ont le bord noirâtre. Cette plante est fort détersive et fort apéritive; on en fait prendre la tisanne à ceux qui crachent le pus. Les Marguerites ont les feuilles d'en bas semblables à celles de la bétoine. Celle qu'a décrit Tournefort, est la Marguerite des champs. Les Marguerites cultivées sont beaucoup plus grandes. Leur disque est constamment à fleurons jaunes; leur couronne à demi-fleurons présente presque tous les genres de couleurs.

Marguerite dorée. 13. 3.

Marjolaine. 4. 3. La Marjolaine ordinaire est haute d'environ un pied, et pousse plusieurs branches ligneuses, le plus souvent quarrées, un peu velues, rougeâtres. Les feuilles sont rangées l'une vis à vis de l'autre, semblables à celles de l'origan, mais beaucoup plus petites, molles, blanchâtres, d'une odeur forte, aromatique, et d'un goût âcre et un peu amer. Les fleurs naissent aux sommités, ramassées en maniere d'épis ou de têtes plus rondes et plus courtes que celles de l'origan; elles sont petites, labiées, de couleur blanche. Les semences sont menues, presque rondes, de couleur rousse, odorantes,

ameres. La Marjolaine est bonne dans les maladies du cerveau et de la poitrine; elle fortifie l'estomac; on en mêle dans les poudres sternutatoires, dans les errhines, dans les fomentations. Il y en a quelques autres especes.

Marronier d'Inde. 19. 3. Grand arbre, beau et rameux. Ses feuilles sont disposées en main ouverte cinq à cinq, ou sept à sept sur une queue, longues, assez larges, dentelées sur leurs bords, vertes. Les fleurs sont blanches, à plusieurs étamines jaunes; elles ont quatre ou cinq petales soutenus par un calice qui est un godet découpé sur les bords. Le fruit est presque rond, épineux, charnu; il s'ouvre en deux ou trois parties, et renferme une ou plusieurs châtaignes assez grosses. Ce fruit soulage les chevaux poussifs qui en mangent. M. De S. Pierre a observé que les chevres s'en nourrissent volontiers.

Marrube aquatique. 4. 2.

Marrube blanc. 4. 3. Il y a deux sortes de Marrube, le blanc et le noir. Le blanc ordinaire pousse plusieurs tiges hautes d'environ un pied ou plus, couvertes de laine, quarrées, rameuses. Ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, presque rondes, ridées, dentelées sur leurs bords, blanchâtres. Ses fleurs sont petites, blanches, rangées par étages et comme par anneaux le long des tiges. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux levres. Les semences sont au nombre de quatre, oblongues, jointes en-

semble. Toute cette plante rend une odeur forte et aromatique. Elle est propre pour la toux, pour l'asthme, pour la phthisie; on s'en sert aussi dans la jaunisse et dans les obstructions du foie et de la rate. Il y a plusieurs autres especes de Marrube blanc.

Le Marrube noir ou puant pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, quarrées, velues, tirant sur le rouge. Ses feuilles sont opposées deux à deux le long des tiges, semblables à celles de la mélisse, mais plus rondes et plus noires, velues, molles, ridées, puantes. Ses fleurs sont verticillées, de couleur rouge. Chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres. Les semences au nombre de quatre sont un peu longues. La décoction du Marrube noir est excellente dans la passion hystérique, et dans l'affection hypocondriaque.

Le Marrube noir est-il le même que le Marrube aquative? c'est ce que je ne saurois dire.

Masse. 14. 5. Il y en a deux especes, une grande et une petite. La premiere croît à la hauteur d'un homme ou davantage; elle pousse une seule tige et quelquefois plusieurs, droites, lisses, rondes, fermes. Ses feuilles sont fort longues, larges d'un pouce, triangulaires, épaisses, de substance spongieuse. Ses fleurs sont des étamines rougeâtres, qui naissent en épi au sommet de la tige; elles

se dissipent en s'envolant en l'air en papillotes. On prétend que c'est le roseau qu'on mit à la main de Notre-Seigneur, lorsqu'on le couronna d'épines.

La seconde espece de Masse pousse des feuilles comme celles du gramen, longues, cannelées, étroites, pointues, roides. La tige est haute de deux ou trois pieds, lisse, roide, semblable à celle du jonc, sans nœuds, soutenant à son sommet un épi ou une masse, petite, étroite, souvent double. La supérieure, qui est distante de l'inférieure d'environ deux pouces, est plus grosse, et plus longue pour l'ordinaire. Les fleurs sont des étamines brunes, qui s'envolent aussi en papillotes. Ces deux plantes croissent dans les marais et dans les étangs; elles sont détersives et astringentes.

J'ai vu à Embrun une tige de Masse; elle étoit terminée par un annéau, en forme de manchon, d'un pouce ou plus de long, velouté au toucher. C'est apparemment de cette espece de bourre que les pauvres gens se servent en quelques endroits pour garnir leurs matelats.

Matricaire. 13. 3. Il y en a plusieurs especes. La Matricaire ordinaire pousse plusieurs tiges hautes d'une coudée et demie, roides, cannelées, remplies d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont grandes, disposées en ailes, découpées comme par paires jusque vers la côte, et recoupées sur leurs bords, le

tout d'une maniere élégante et gracieuse, de couleur verte jaunâtre. Les fleurs naissent par bouquets aux sommets des branches; elles sont radiées comme celles de la camomille ou de la marguerite, ayant le disque jaune et la couronne blanche. Les semences sont oblongues. Toute la plante rend une odeur forte, désagréable; elle a un goût amer. Elle est propre pour abattre les vapeurs, pour provoquer les mois, pour lever les obstructions, pour exciter l'urine, pour pousser les vents. On l'emploie avec succès pour les maladies de la matrice; et c'est de là que lui vient son nom de Matricaire.

Mauve. 1. 6. La Mauve commune pousse plusieurs tiges rondes, velues, moëlleuses, rameuses, longues d'environ une coudée et demie. Ses feuilles sont presque rondes, un peu découpées, velues, molles, de couleur verte brune, dentelées sur leurs bords. Ses fleurs sont des cloches découpées en cinq parties jusque vers la base, de couleur purpurine pâle ou blanchâtre, mêlée de raies d'un purpurin foncé. Le fruit est applati en rosette ou orbiculaire, ressemblant à un petit nombril, d'un goût fade, visqueux; il renferme des semences menues qui ont la figure d'un petit rein. Cette plante est fort émolliente, elle est aussi propre pour adoucir et pour humecter; on s'en sert pour les lavemens, pour les fomentations, pour les cataplasmes.

La Mauve Rose vient à la hauteur d'un arbrisseau; elle a des fleurs grandes comme des roses, de couleur rouge incarnate, ou blanche, ou tirant sur le purpurin, ou rouge noirâtre. La Mauve en arbre est haute de six ou sept pieds. Ses fleurs sont d'une belle couleur rouge. Ses feuilles sont grandes, presque rondes.

Mays (on doit écrire Maïs) 14. 5. ou Bled de Turquie. Il y en a de plusieurs sortes, fort différentes par la couleur de leurs épis. Il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus, et de bigarrés de plusieurs couleurs; le tout par l'écorce, car la farine en est toujours blanche. Il est tempéré et fort nourrissant. Jamais les sauvages qui en usent, ne sont travaillés d'obstructions; ils n'ont jamais mauvaise couleur. C'est leur meilleur remede contre les maladies aiguës; et l'on en donne sans danger dans toutes les sortes de maladies. On en fait un breuvage qu'on donne au lieu de tisanne. Il y a deux sortes de Maïs. L'un est dur, on le mange grillé ou bouilli dans l'eau, à la place du pain. L'autre est tendre et délicieux; on fait de sa farine des beignets, de la galette et des biscuits. Les Médecins les plus experts préferent la farine du Maïs à celle du bled commun. Des tuyaux du Maïs, il se fait d'excellent miel. Les feuilles et les tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Cette plante fruc-

tifie prodigieusement dans le pays où j'écris.

Le Pere Arena Jésuite Sicilien m'a fait observer la maniere vermeilleuse dont les poussieres des antheres qui sont au sommet de la tige, vont se rendre sur les pistils qui sont placés beaucoup plus bas.

Melese. 17. 3. Arbre résineux, fort haut, de la nature des pins et sapins. Il a l'écorce fort grosse, comme celle de la pesse, toute crevassée et rouge en dedans. Ses branches sont autour du tronc disposées par degrés avec plusieurs petits surgeons, souples comme celles de l'osier, jaunes et odorantes. Les feuilles sont multipliées, longues, tendres, capilleuses, plus étroites que celles du pin; elles ne sont pas piquantes; on les prendroit pour des fils de soie verte. C'est le seul arbre à résine qui se dépouille en hiver de ses feuilles. Le Mélese porte un fruit semblable à celui du cyprès, et d'assez bonne odeur. Les fleurs sont plus odorantes; elles sortent du bout des branches, elles sont d'une couleur d'écarlate ardente, et ressemblent à des flocons de soie. Son bois est dur et rouge, sur-tout au cœur. Il est bon à bâtir de grands édifices. Il produit une liqueur excellente que les apothicaires appellent *Bijon* et qu'ils substituent à la térébenthine. Le meilleur agaric croît sur le Mélese. On y recueille aussi quelquefois de la manne.

Meliante. 10. 2.

Melilot. 9. 4. Il pousse plusieurs tiges

à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, foibles, rameuses. Les feuilles naissent trois sur une même queue, comme celles du trefle; elles sont crenelées sur leurs bords, oblongues, lisses, d'un verd obscur. Les fleurs sont petites, en papillon, jaunes, ramassées en épi. Les fruits sont des capsules qui deviennent noires en mûrissant, et qui renferment de petites semences jaunâtres. Toute la plante est de fort bonne odeur, quand elle est seche. On en fait une tisane qui est excellente dans la colique, dans la retention d'urine, dans le rhumatisme. On s'en sert aussi dans les lavemens carminatifs, et dans les cataplasmes adoucissans et résolutifs.

Melinet. 1, 3.

Melisse. 4. 3. Elle pousse ses tiges à la hauteur d'une coudée ou plus; elles sont quarrées, dures, aisées à rompre. Ses feuilles sont noirâtres, semblables à celles du calament, dentelées sur leurs bords, couvertes de petits poils courts, d'une odeur de citron fort agréable, et d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, et ne forment pas des anneaux entiers; elles sont labiées, petites, blanches, ou d'un rouge pâle; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres. Le fruit contient quatre semences presque rondes ou oblongues, jointes ensemble. La Mélisse est cordiale, propre dans les affections mélancoliques, dans la palpitation du cœur, dans le

vertige, dans la paralysie. Il y a quelques autres especes de Mélisse.

MELON. 1. 7. Fruit rampant comme le concombre; sa figure est ovale et cannelée; sa chair rouge, sa graine petite; c'est une des quatre grandes semences froides; son écorce est dure, cannelée et brodée. La plante jette beaucoup de sarmens longs. Ses feuilles sont semblables à celles de la vigne, mais moins découpées, velues et rudes au toucher. La fleur est jaune. On a trouvé au Pérou des Melons qui pesoient jusqu'à cent trois livres.

Pour choisir un Melon, il faut qu'en le prenant avec la main on s'apperçoive qu'il pese; puis on le porte au nez pour éprouver s'il a l'odeur du gaudron, qui est celle qu'il doit avoir pour être excellent. Ensuite on le frappe du doigt, afin de juger s'il ne sonne point creux, ce qui est la marque d'un mauvais Melon; car il faut qu'un Melon soit plein. Enfin on le regarde à la queue, pour voir si elle commence à se détacher, ce qui en marque la maturité.

MENIANTE. 2. 1.

MENTHE. 4. 2. Il y en a plusieurs especes. La Menthe domestique pousse des tiges à la hauteur de deux coudées, rougeâtres, quarrées. Ses feuilles sont oblongues, pointues, de couleur verte obscure, peu velues, dentelées sur leurs bords. Les fleurs sont labiées, petites, blanches, marquées de petits

points rouges, rangées en forme d'épi. Elle rend une odeur forte et très-agréable; son goût est aromatique. On s'en sert dans la foiblesse, dans la crudité de l'estomac, dans le vomissement, dans le hoquet, dans la colique; on l'applique aussi extérieurement sur les mammelles des femmes, pour dissoudre le lait qui s'y est caillé. Les feuilles de la Menthe sauvage sont presque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche. Les fleurs sont de couleur blanche rougeâtre. La semence est menue, noire. Son odeur est moins agréable que celle de la Menthe cultivée. Son goût est amer, âcre, astringent.

MENTHE COQ. 11. 3.

MERANGENE. 2. 7.

MERCURIALE. 14 6. La Mercuriale pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied; elles sont anguleuses, noueuses, douces au toucher. Ses feuilles ressemblent à celles de la pariétaire, mais elles sont lisses, dentelées sur leurs bords, vertes, d'un goût nitreux. Il sort de leurs aisselles des péduncules courts, à chacun des quels est attaché un fruit à deux capsules, un peu applati et velu; chaque capsule renferme dans son creux une semence le plus souvent ovale. Ce fruit naît sur des pieds qui ne fleurissent pas. Il y a une Mercuriale femelle, qui porte des fleurs à plusieurs étamines soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles, et ramassées en épi. Ces fleurs ne sont suivies d'au-

cun fruit. On devroit dès lors l'appeller Mercuriale mâle. Ces deux especes de Mercuriale sont purgatives. On en tire un suc avec le quel on fait un sirop qui est laxatif et désopilatif; on en fait aussi le miel mercurial qui est fort en usage dans les lavemens. Elles sont encore émollientes, propres pour la suppression des mois et pour les pâles couleurs.

Meum. 7. 2.

Micocoulier. 19. 2. Arbre, grand, gros, rameux, couvert d'une écorce unie et blanchâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de l'orme, mais plus longues et plus pointues, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, rudes, dentelées sur leurs bords. Ses fleurs sont à cinq petales disposés en rose, avec plusieurs étamines fort courtes. Les fruits sont des baies sphériques, noirâtres, semblables à des cerises, mais plus petites, attachées à des queues longues, un peu charnues, d'un goût doux, assez agréable. La semence est osseuse. Le fruit et les feuilles sont propres à arrêter les cours de ventre et les hémorragies.

Mille-feuille. 13. 3. Elle est ainsi appellée à cause de la quantité de ses feuilles, ou plutôt de leurs subdivisions. Il y en a plusieurs especes. La Mille-feuille commune blanche pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi, roides, rondes, velues, rameuses. Les feuilles sont rangées sur une côte, découpées fort menu, semblables à celles

de la camomille, d'une odeur agréable, et d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent à la cime des branches en bouquets fort serrés; elles sont radiées, blanches, soutenues chacune par un calice cilindrique, composé de plusieurs feuilles en écailles; les semences sont menues. Cette plante est vulnéraire, résolutive et astringente. On s'en sert pour arrêter toutes sortes d'hémorragies, et surtout le cours déréglé des hémorroïdes et des fleurs blanches.

Mille-pertuis. 6. 4. Il pousse des tiges à la hauteur d'une coudée et demie, roides, rondes, ligneuses, rougeâtres, rameuses. Ses feuilles sont opposées le long des tiges, sans queue, semblables à celles de la marjolaine ou de la petite centaurée, lisses, nerveuses. Lorsqu'on les regarde au soleil, on y apperçoit une multitude de petits points qui paroissent autant de trous. Les fleurs naissent au sommet des branches, en grand nombre; elles sont d'un beau jaune, à cinq petales disposés en rose, avec plusieurs étamines de la même couleur. Les semences sont menues, un peu longues, de couleur obscure, d'une odeur et d'un goût résineux. Le Mille-pertuis est vulnéraire, détersif, diurétique, fébrifuge; on en fait une huile qui est excellente pour toutes sortes de blessures. On en distingue deux especes, la simple et la composée. Ces huiles ont une grande vertu. Dans le crachement de sang et dans la dyssenterie

ou en fait boire une demi-once ou une once. Pour la sciatique, le rhumatisme et semblables maladies, on frotte la partie incommodée avec deux onces d'huile de Mille-pertuis, et une once de bon esprit de vin. On donne l'extrait de Mille-pertuis depuis un scrupule jusqu'à un gros; on s'en sert dans la manie, dans la mélancolie, et dans les égaremens d'esprit qui arrivent sans fievre ni aucune cause manifeste. La décoction de Mille pertuis, l'infusion de sa graine, tuent les vers et font passer les urines. Il y a plusieurs autres especes de Mille-pertuis.

Mille-pertuis quarré. 6. 4.

Millet. 14. 3. ou Mill. Il pousse des tiges à la hauteur d'une coudée et demie, assez grosses, noueuses. Ses feuilles sont semblables à celles du roseau, larges de plus d'un pouce, velues. Ses fleurs naissent en botte ou en bouquet au sommet des tiges; elles sont composées de plusieurs étamines; le calice est le plus souvent à deux feuilles. Les graines sont presque rondes ou ovales, dures, luisantes, de couleur jaune ou blanche. Le pain de Millet est sec, friable, et de petite nourriture; étant chaud il est d'assez bon goût. On nourrit des oiseaux de cette graine, et les ortolans en sont fort friands. On se sert en Médecine de la farine de la semence pour faire des cataplasmes anodins et résolutifs.

Moldavique. 4. 2.

MOLUQUE. 4. 2.

MORELLE. 2. 7. Il y en a plusieurs especes. La Morelle à fruit noir, pousse une tige à la hauteur d'environ un pied et demi, pleine de moëlle, verdâtre, âpre, anguleuse, divisée en plusieurs branches, garnies de feuilles alternes, oblongues, pointues, ondées, d'un verd brun, lisses et luisantes. Les fleurs sortent des branches mêmes, un peu en dessous des feuilles; elles naissent depuis cinq jusqu'à huit, sur un bouquet long d'un pouce et demi; elles sont blanches, monopetales; les antheres sont d'un beau jaune. Le petale est divisé en cinq parties jusque vers le milieu, longues, pointues et rangées en étoile. Le fruit est sphérique, assez dur, verd d'olive d'abord, puis noir, plein d'un suc assez limpide; il contient plusieurs semences. La Morelle est propre pour modérer l'inflammation, pour ramollir, et pour relâcher les fibres qui sont dans une tension violente. On applique l'herbe pilée sur les hemorroïdes; son suc est fort bon pour l'érésipelle, les dartres, le feu volage, les boutons, etc. Il y a une Morelle à fruit rouge; il y en a aussi une à fruit jaune.

MORGELINE. 6. 2. Il y en a un grand nombre d'especes. Celle qui est la plus usitée en Médecine, pousse plusieurs tiges menues, rondes, nouées, rameuses, se couchant à terre. Les feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des

tiges. Les fleurs sont aussi petites, à plusieurs petales disposés en rose, blanches, soutenues par un calice à cinq feuilles. Le fruit est membraneux, petit; les semences sont menues, presque rondes, rougeâtres ou brunes. L'eau distillée de la Morgeline, ou le vin dans le quel cette plante a été infusée, rétablit ceux qui sont fort exténués après de grandes maladies. L'usage de la même plante garantit les enfans des mouvemens convulsifs. On donne un gros de sa poudre pour l'épilepsie. Cette poudre mise sur les hémorroïdes, en arrête le flux immodéré et en appaise la douleur. On se sert ordinairement de la Morgeline pour rétablir l'appétit des serins de Canarie, des chardonnerets, et des autres oiseaux que l'on nourrit dans des cages.

MORILLE. 15. 3. Espece de champignon, poreux et spongieux. Il produit un excellent effet dans les sausses.

MOSCATELLINE. 2. 7.

MOURON. 2. 6. Il y en a plusieurs especes. Le Mouron mâle, à fleur rouge pousse plusieurs petites tiges, tendres, couchées par terre. Ses feuilles sont petites, presque rondes, opposées deux à deux le long des tiges, d'un goût âcre et amer. Ses fleurs sont en rosettes à cinq quartiers. Les fruits sont petits, sphériques, membraneux; ils s'ouvrent en deux coques remplies de semences menues. Le Mouron femelle a sa fleur de couleur

bleue. Ces deux especes sont propres contre la peste, et contre la morsure de la vipere et du chien enragé. On s'en sert aussi dans la manie, dans le délire, dans l'hydropisie et dans les obstructions. La Morgeline porte aussi le nom de MOURON. Puisque le Mouron à fleur rouge donne de la graine, il semble qu'on devroit l'appeller Mouron femelle.

MOURON D'EAU. 2. 6.

MOURON MALE. 6. 4. Voyez plus haut.

MOUSSE. 15. 3. La Mousse d'arbre naît dans les crevasses et sur les écorces de plusieurs arbres. Ses feuilles sont blanches, molles, découpées menu comme des poils. La plus estimée et la plus odorante est celle qu'on trouve sur le cedre; elle est astringente, propre pour arrêter les hémorragies et les cours de ventre. Les parfumeurs en font le corps de leur poudre de cypre; elle sert aussi à calfeutrer les bateaux. La Mousse terrestre est rampante; elle couvre les terres maigres, stériles, humides. On la trouve dans les bois, sur les pierres . . . . . Ses feuilles sont menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes, quelquefois jaunâtres. Elle est astringente, propre pour arrêter les hémorragies, étant appliquée dessus.

MOUTARDE. 5. 4. Il y en a plusieurs especes. La Moutarde commune pousse une tige à la hauteur de six ou sept pieds, divisée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont larges, découpées, semblables à celles de la

rave. Ses fleurs sont jaunes, à quatre petits petales disposés en croix. Les fruits sont des siliques assez courtes, qui renferment des semences presque rondes, rousses ou noirâtres, d'un goût âcre et brûlant. La semence est stomacale et antiscorbutique; elle est bonne pour la melancolie hypocondriaque, pour la cachexie, pour les affections soporeuses. On en mêle dans du moût à demi-épaissi, et l'on en fait une pâte liquide et piquante, qui est fort en usage pour exciter l'appétit.

Mufflе de veau. 3. 4. Je n'en trouve pas la description. La seule idée qui m'en reste, c'est que sa fleur ressemble à celle de la linaire, mais elle est beaucoup plus grande.

Muguet. 1. 2. Quelques modernes l'appellent Lis des vallées. Il porte deux ou trois feuilles oblongues, assez larges, semblables à celles du lis, mais plus petites. Ses fleurs sont presque rondes, ayant la figure d'une cloche découpée en cinq ou six crenelures, blanches, belles, d'une odeur agréable. Les fruits sont des baies presque rondes, rouges; elles renferment plusieurs semences ovales, dures, ramassées ensemble. Les fleurs du Muguet sont apéritives, propres pour la paralysie, pour le vertige, pour l'épilepsie. On se sert aussi de la fleur et de la racine pour faire éternuer. Il y a une autre sorte de Muguet, qu'on appelle, Grand Muguet. Ses fleurs sont plus grandes, blanches, odorantes. Il y a aussi un Muguet rouge, ou in-

carnat, dont la fleur est rouge, blanchâtre ou incarnate, et moins odorante.

Murier. 17. 4. Il y en a deux especes, le noir et le blanc. Le Mûrier noir est assez grand, tortu et noueux, couvert d'une écorce souple, rude. Son bois est robuste, jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues, dentelées sur leurs bords, velues, rudes au toucher. Ses chatons sont verds, lanugineux, portant plusieurs fleurs à quatre petales. Ses fruits qu'on appelle Mûres, sont verds et austeres au commencement, ensuite ils deviennent rouges et acides, et enfin ils acquierent une couleur noire, et sont pleins d'un suc doux, visqueux, qui teint en couleur de sang. Au milieu de ces fruits se trouve une semence presque ronde.

Le Mûrier blanc a ses feuilles oblongues, moins larges, plus tendres que celles du noir. Ses fruits sont blancs, plus petits, d'un goût mielleux, assez fade et peu agréable. Les Mûres noires avant leur maturité, sont détersives et astringentes, propres pour les maux de gorge. Lorsqu'elles sont mûres, elles sont bonnes pour adoucir la poitrine et pour exciter le crachat. Les feuilles du Mûrier servent de pâture aux vers à soie; celles du Mûrier blanc sont meilleures, parce qu'elles sont plus tendres. Le Mûrier est le dernier de tous les arbres domestiques qui bourgeonne. Ses feuilles paroissent, lorsque les vers à soie commencent à éclorre.

Myrte. 19. 8. Arbrisseau toujours verd et odorant dont il y a plusieurs especes. Le Myrte commun croît quelquefois aussi haut qu'un arbre. Il a ses branches souples et pliantes; son écorce est rude; ses feuilles sont un peu longues, semblables à celles du grenadier. Ses fleurs sont à cinq petales disposés en rose, blancs, odorans. Les fruits sont des baies oblongues qui ont quelque rapport aux olives sauvages. On tire des feuilles et du fruit du Myrte un suc qui est astringent, propre pour ceux qui crachent le sang.

Le Myrte double s'éleve à la hauteur d'un petit arbrisseau; il pousse des branches toutes revêtues de feuilles semblables à celles du Myrte commun. Ses fleurs sont blanches, à un grand nombre de petales. Il fleurit presque toute l'année.

Narcisse. 8. 2. Il pousse de sa racine des feuilles de couleur verte pâle, presque semblables à celles du poireau. Sa tige s'éleve à la hauteur de plus d'un pied; elle porte à son sommet une grande fleur à un seul petale blanc, et entouré de six autres petales pâles et purpurins, tellement attachés à la fleur, que le tout paroît n'être qu'un seul petale. Cette fleur est d'une odeur fort agréable. Le fruit est assez gros, triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences noires, presque rondes. La fleur du Narcisse est un peu narcotique; sa racine est déter-

sive, adoucissante. Il y a plusieurs especes de Narcisse. On trouve communément dans les prairies des Alpes un Narcisse dont la fleur est d'un beau blanc. Le petale est divisé en cinq segmens terminés en pointe. On voit au milieu une espece d'anneau jaunâtre, dont le bord est d'un beau rouge.

Navet. 5. 4. Il ne differe de la rave que par un certain port qui les fait distinguer aisément. Le Navet cultivé a une tige qui monte à la hauteur d'un pied et demi ou deux. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, courtes, rudes. La fleur est à quatre petales disposés en croix, de couleur jaune. Le fruit est une silique longue, divisée en deux loges remplies de semences presque rondes, assez grosses, rougeâtres. La racine est oblongue, ronde, charnue, le plus souvent blanche et quelquefois jaune. Le fruit du Navet sauvage a sa racine beaucoup plus petite. La semence de Navet est propre pour la jaunisse, pour la petite vérole. Sa racine est bonne dans la toux, dans l'asthme, dans la phthisie. On fait un excellent potage aux Navets avec un canard. Les Navets causent de grandes ventosités. On nourrit les chardonnerets et plusieurs autres oiseaux avec la semence de Navet.

Nefflier. 19. 9. Il est de médiocre grandeur. Ses feuilles sont faites à peu près comme celles du laurier. Ses fleurs sont grandes, à plusieurs petales disposés en rose, de cou-

leur blanche ou rouge. Le fruit est gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre quand il est mûr, charnu. Il a le goût de la sorbe. Les Neffles sont astringentes, propres pour arrêter les cours de ventre, le vomissement. On ne les sert guere dans les bonnes tables. L'arbre même déplait à bien des gens.

Nenufar blanc. 6. 4. Plante aquatique qui vient dans les marais et dans les étangs. Ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables à un fer de cheval, nageant sur l'eau, et soutenues par de longues queues. Ses fleurs sont blanches, un peu odorantes, à plusieurs petales disposés en rose; elles sont attachées à de longs péduncules. Le fruit est rond, partagé en plusieurs loges remplies de semences noirâttes. La racine du Nenufar est fort adoucissante; on s'en sert dans l'ardeur d'urine et dans l'inflammation des reins. On fait du sirop des fleurs du Nenufar; il est un peu somnifere. Il y a une autre espece de Nenufar qui a la fleur jaune. On l'appelle Nymphée, parce qu'elle vient dans les eaux; on la nomme encore lis d'étang.

Nenufar jaune. 2. 7. Nous venons d'en parler; il differe du Nenufar blanc, par la couleur de ses fleurs, et en ce qu'il est monopetale.

Nerprun. 18. 1. Arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre. Son bois est jaunâtre; ses branches sont garnies de quel-

ques épines pointues comme celles du poirier sauvage. Ses feuilles sont assez larges, vertes, environnées sur leurs bords de petites dents très-menues. Ses fleurs sont petites, de couleur herbeuse. Les fruits sont des baies molles, grosses comme celles du genievre, remplies d'un suc noir tirant sur le verd, et de quelques semences jointes ensemble. Les baies de Nerprun sont purgatives, et tres-propres pour plusieurs maladies chroniques. On s'en sert dans la goutte, dans l'hydropisie, dans la paralysie, dans la sciatique. Leur usage le plus ordinaire est d'en faire du sirop. On les emploie pour la teinture.

Nez-coupé. 9. 3. Arbrisseau épais, dont le bois est foible, rempli d'une moëlle blanche. Ses feuilles sont attachées ordinairement cinq et quelquefois sept à une côte; elles ressemblent à celles du sureau, mais elles sont un peu plus petites, dentelées sur leurs bords. Les fleurs sont attachées par grappes à des pédoncules menus et longs; elles sont composées de cinq petales blancs disposés en rond. Le calice est d'une seule piece découpée en cinq parties. Le fruit est membraneux, ou une espece de vessie, verdâtre, assez grande, divisée en deux loges, qui renferment quelques semences semblables à de petites noisettes couvertes d'une écorce ligneuse, mais mince, de couleur rougeâtre, facile à casser; leur substance est verdâtre, d'un goût douceâtre, fade et donnant envie de vomir.

Il y en a une autre espece plus petite; sa feuille est divisée en trois. Cet arbrisseau s'appelle aussi pistache sauvage. On lui donne le nom de Nez-coupé, parce que le noyau ressemble effectivement à un petit bout de nez coupé.

NICOTIANE. 12. 1. Tabac, Herbe à la Reine, etc. On lui donne encore d'autres noms. Cette plante desseche le cerveau et fait éternuer. Elle est assez connue pour que je puisse me dispenser de la décrire. On sait qu'elle s'éleve assez haut, que ses feuilles sont grandes, moëlleuses, gluantes, que ses fleurs sont en entonnoir, d'une couleur tirant sur le purpurin. Le Président Nicot qui l'a apportée en France, dit qu'elle a une merveilleuse vertu contre toutes les plaies, dartres, ulceres et *noli me tangere*. Il y en a de deux sortes. C'est un remede pour la goutte que de manger des feuilles de Nicotiane. Un mauvais usage de cette herbe est mortel. Sa décoction prise en lavement guérit une epilepsie.

NID D'OISEAU. 10. 3.

NIELLE. 6. 4. Il y en a plusieurs especes. Celle qui est usitée en Médecine, pousse des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont médiocrement larges, découpées, menues. Ses fleurs sont placées aux sommets des rameaux, grandes, séparées l'une de l'autre, composées de cinq petales disposés en rose, de couleur blanche. Les fruits sont membraneux, assez gros, divisés en plusieurs loges,

qui renferment des semences noires ou jaunes, d'une odeur aromatique, d'un goût piquant. On se sert de cette semence pour résoudre et pour faire sortir le phlegme des poumons, pour augmenter le lait des nourrices, et pour provoquer les mois. J'ai vu fréquemment dans les fromens des Hautes Alpes une Nielle dont la fleur étoit d'un violet purpurin. C'est apparemment celle qui suit.

NIELLE DES BLEDS. 6. 10.

NOISETIER. 17. 1.

NOYER. 17. 1. Il est grand et fort rameux. Ses feuilles sont grandes, oblongues, vertes, d'une odeur forte. Les fleurs sont des chatons, longs, pendans, composés de plusieurs petales rangés en écailles autour d'un poinçon, de couleur jaunâtre. Les fruits naissent sur le même pied, mais dans des endroits séparés. Ils sont couverts d'une écorce charnue, verte, sous la quelle se trouve une coquille ligneuse et dure, qu'on appelle noix. La racine du Noyer est veinée. Son bois est fort estimé pour faire des meubles. Les Noyers sont sujets à être foudroyés; cela ne provient peut-être que de leur grande hauteur. L'ombre du Noyer est mal saine comme celle de l'if, et il est dangereux de s'y endormir. On voit entre Embrun et Briançon une multitude de Noyers, qui étonnent par leur grosseur, leur élevation, l'étendue de leurs branches. Plusieurs doivent dater de quelques siecles. Quand on est devant l'église de la

Roche, si l'on porte ses regards vers le nord ouest (noroüe), on jouit d'un point de vue des plus frappans et des plus pittoresques. Le mêlange et le contraste des Noyers, des prairies, des forêts, des montagnes arides qui se perdent dans les nues, élevent l'ame à une sorte d'extase philosophique. J'ai oui dire que les feuilles de Noyer macérées dans le vinaigre sont un remede pour le mal de dents.

NUMMULAIRE. 2. 6. Elle pousse plusieurs tiges, longues, grêles, rampantes, portant des feuilles opposées l'une vis à vis de l'autre, remarquables par leur rondeur, un peu crepées, vertes. Ses fleurs sont grandes; jaunes, formées en rosettes, coupées en cinq parties pointues. Les fruits sont petits, sphériques; ils renferment des semences fort menues. Cette plante est fort astringente et vulnéraire, bonne pour le scorbut, et pour ceux qui ont un ulcere au poumon; on la recommande aussi dans la dyssenterie, dans les pertes de sang. Les feuilles présentent par leur figure, et leur disposition, plusieurs pieces de monnoie rangées; c'est de là que lui vient son nom.

OBIER. 18. 5. ou AUBIER. Arbrisseau dont les rameaux ressemblent à ceux du sureau. Ses feuilles sont larges, anguleuses, presque semblables à celles de la vigne. Ses fleurs sont disposées en parasol; celles de la circonférence sont plus grandes que les autres,

de belle couleur blanche, ressemblant à des roues à cinq quartiers. Les fleurs du milieu ressemblent à des godets coupés en cinq parties. Ces dernieres seules donnent un fruit, qui est une baie un peu plus grosse que celle du sureau, molle, rougissant à mesure qu'elle mûrit; elle renferme une semence dure, fort applatie, échancrée en cœur. Il y a une autre espece d'Obier, dont les fleurs sont ramassées en rond, ou en globe épais. L'Obier sert à faire des bocages dans des maisons de plaisance.

Ochre. 9. 2. Je ne sais pas trop pourquoi Tournefort place l'Ochre parmi les plantes. On convient généralement que c'est une terre jaune, seche, graisseuse, friable au toucher, qui se trouve dans les mines de cuivre et de plomb. Il y a une Ochre rouge et une Ochre jaune. L'une et l'autre sont astringentes et dessicatives. On peut présumer que Tournefort parle de quelque plante exotique, dont on tire une substance qui a de l'analogie avec l'Ochre minérale.

Œil de bœuf. 13. 3. Il pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi, minces, rougeâtres, branchues. Ses feuilles sont cotonnées, semblables à celles de la millefeuille, dentelées, mais beaucoup plus petites. A la cime de chaque branche il vient une fleur radiée, qui est seule; elle est jaune dans le disque et dans la couronne. On prétend que cette fleur ressemble à l'œil du bœuf.

Œil de christ. 13. 1.

Œillet. 6. 10. Ses feuilles sont longues, étroites, dures, pointues au bout, verdâtres. Les tiges sont rondes, lisses, hautes d'environ un pied et demi, nouées, portant à leurs sommets des fleurs longues à plusieurs petales, beaux, disposés en rond, étroits en bas, larges en haut, soutenus par un calice qui est un tuyau cilindrique et membraneux. Ces fleurs sont rouges ou blanches ou marbrées de couleurs diverses, fort agréables à la vue, d'une odeur aromatique, qui approche de celle du girofle. Cette plante est cordiale, céphalique, propre pour résister au venin. Il y a plusieurs autres especes d'œillet.

Œillet d'Inde. 13. 2. Il pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée, rameuse. Ses feuilles sont semblables en quelque maniere à celles de la tanésie, oblongues, pointues, dentelées sur leurs bords, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille. Les fleurs sont radiées, rondes, belles, quelquefois grosses comme le poing, de couleur jaune ou dorée. Les semences sont oblongues, noires. Il y a plusieurs autres especes d'Œillet d'Inde. J'en ai connu une dont les petales sont d'un velouté roux, bordé d'un jaune clair. On l'appelloit Passe-velours. La beauté de la teinte de ses fleurs le rendoit digne de ce nom. Il avoit une odeur forte, presque désagréable.

Œnante. 7. 2. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, cannelée, rameuse. Ses feuilles sont découpées en parties longues et menues, mais les supérieures le sont moins. Les fleurs sont en parasol, petites, composées de cinq petales, inégaux, disposés en fleur de lis de France, de couleur blanche. Leur fruit est à deux graines, un peu longues, garnies à leur extrêmité d'en haut de quelques pointes. Cette plante est propre pour faire passer les urines et le calcul des reins, et pour ouvrir les obstructions. Il y a d'autres especes d'Œnante.

Oignon. 8. 4. Plante potagere, bulbeuse, dont les feuilles sont fistuleuses, étroites, longues d'un pied, âcres au goût. Elle pousse une tige nue, droite, ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, grosse vers le milieu, portant à son sommet un bouquet de fleurs à six pétales, blancs ou purpurins, disposés en rond. Le fruit est presque rond, relevé de trois coins, rempli de semences presque rondes, noirâtres. La racine est ordinairement ronde, quelquefois oblongue, composée de peaux rouges ou blanches, appliquées les unes sur les autres, d'une odeur forte et désagréable, d'un goût âcre et piquant, garnie en dessous de quelques fibres. Cette racine est l'oignon qu'on emploie dans les cuisines. Il y a plusieurs especes d'oignon. La ciboule est plus forte que l'oignon rond. L'Oignon roux est plus fort que le blanc,

le sec que le verd, le cru que le cuit. Il en est une espece qu'on appelle *échalote*. Il y a des Oignons rouges, roussâtres, verds et blancs; les blancs sont les meilleurs. Une soupe à l'Oignon refait la tête d'un ivrogne. La sauce à Robert est faite d'Oignon et de moutarde. Le suc d'Oignon est un remede excellent pour la brûlure. J'en ai vu un effet merveilleux à Crémone.

Oignon musqué. 18. 1. Je présume que c'est cette petite plante qu'on trouve communément dans les vignes, qui porte plusieurs fleurs disposées en épi, bleues, et formées à peu près en grelot. Je n'en trouve pas la description.

Olivier. 18. 2. L'Olivier cultivé est d'une moyenne grandeur; son tronc est noueux, son écorce lisse, de couleur cendrée, son bois solide, jaunâtre, d'un goût un peu amer. Ses feuilles sont oblongues, étroites, presque semblables à celles du saule, pointues, charnues, grasses, de couleur verte, obscures en dessus, blanchâtres en dessous. Les fleurs sont blanches, disposées en rose, monopétales, évasées en haut et fendues en quatre parties, mais rétrecies par le bas en tuyau; elles sont disposées en grappes. Le fruit est mou, ordinairement oblong, charnu, plein de suc. Ce fruit qu'on appelle Olive, est d'abord verd, puis pâle, et enfin noir lorsqu'il est entiérement mûr; il renferme dans sa chair un noyau rempli d'une semence oblongue.

L'Olivier sauvage est plus petit dans toutes ses parties. Les feuilles de l'Olivier sont astringentes; son bois est beau, veineux et madré. On dit que si l'on plante l'Olivier et le chêne l'un à côté de l'autre, ils se font mourir.

Olivier sauvage. 18. 1. Nous venons d'en parler.

Oranger. 19. 6. Il a ses branches souples et minces, et son écorce verte et blanchâtre. Ses feuilles sont épaisses, larges, lisses, pointues par le bout, semblables à celles du laurier, mais plus grandes, toujours vertes, soutenues par une petite feuille échancrée en cœur. Les fleurs sont blanches, d'une très-bonne odeur, composées de cinq petales disposés en rose. Il porte du fruit toute l'année; on l'appelle Orange. Il est couvert d'une écorce peu épaisse, divisé en plusieurs loges remplies d'une substance vésiculeuse et pleine de suc, dans la quelle se trouvent quelques semences. Les anciens l'ont appellé pomme d'or, à cause de sa couleur dorée. On fait de l'eau d'Orange, qui est bonne dans les fievres malignes et pour fortifier le cœur; on en donne aussi aux femmes qui sont en travail d'enfant. L'Orangé est une couleur mitoyenne entre le rouge et le jaune.

Orcanette. 2. 4. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles sont semblables à celles de la buglose sauvage, longues d'un ou deux pouces,

garnies de poils rudes. Les fleurs naissent aux extrêmités des branches, en forme d'entonnoir, à pavillon découpé, de couleur purpurine. Les semences sont semblables à la tête d'une vipere, d'une couleur cendrée. La racine est astringente, propre pour arrêter le cours de ventre. On s'en sert pour donner une teinture rouge à de l'huile, à des pommades, à de la cire, à l'onguent rosat.

Oreille d'ours. 2. 1. Elle pousse de sa racine des feuilles, grandes, polies, grasses, tantôt dentelées, tantôt entieres, d'un goût amer. Les tiges portent à leur sommet des fleurs jaunes ou pâles, exhalant une odeur douce et mielleuse. Chaque fleur est un tuyau évasé en entonnoir, à pavillon découpé en cinq ou six parties. Les semences sont menues, de couleur brune, renfermées dans un fruit presque rond. Il y a d'autres especes d'Oreille d'ours.

Oreille de souris. 6. 2. Celle de Tournefort pousse plusieurs petites tiges, couchées par terre, velues, garnies de petites feuilles un peu rondes, larges, opposées deux à deux, velues, épaisses. La fleur est grande, blanche, à cinq petales disposés en rose. La semence est menue, presque ronde, renfermée dans une capsule semblable à la corne d'un bœuf. On donne aussi le nom d'Oreille de souris à la piloselle qui est à demi-fleurons. J'ai vu près d'Embrun une Oreille de souris, dont la fleur étoit d'une

grande beauté ; elle étoit très-petite. Ses pétales arrondis et disposés en rose, étoient d'un bleu céléste, jaunes vers l'onglet.

ORGE. 14. 5. Elle pousse une tige plus courte que celle du seigle et du froment, entrecoupée ordinairement de cinq nœuds et quelquefois de six. Il sort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne presque toute la tige ; les feuilles basses sont plus étroites que celles du froment, les autres sont quelquefois aussi larges. Les fleurs et les graines naissent dans des épis. Chaque fleur a plusieurs étamines soutenues par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines sont pointues par les deux bouts, grosses vers le milieu, attachées fortement à la balle qui est souvent terminée par un filet, de couleur blanche tirant sur le jaune, remplies d'une substance moëlleuse qui se réduit en farine. L'Orge sert à faire de la tisane, de la biere.

ORIGAN SAUVAGE. 4. 5. L'Origan pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux à trois pieds, dures, quarrées, velues. Ses feuilles sont semblables à celles du calament ; il y en a d'autres qui sont plus petites, et qui ressemblent à celles de la marjolaine ; les unes et les autres ont un goût âcre et aromatique, et une odeur agréable. Les fleurs naissent dans des épis grêles et écailleux qui forment de gros bouquets au haut des tiges et des branches ; elles sont labiées, petites, de couleur incarnate ou blanche ; la levre

supérieure est retroussée. La semence est presque ronde, très-menue. L'Origan est propre dans les obstructions des poumons, du foie, de la rate, dans la toux, dans l'ictere. Tournefort distingue seize sortes d'Origan.

Orme. 18. 2. Arbre de haute futaie. Il y en a de deux sortes, l'un qui croît dans les champs, et l'autre sur les montagnes. Le premier est un grand arbre, fort rameux, dont le bois est dur, jaunâtre, difficile à fendre. Il pousse d'abord ses fleurs qui sont des entonnoirs à pavillon découpés et garnis de quelques étamines de couleur obscure. Il leur succede des fruits membraneux, qui renferment une semence petite, plate, blanche. Après la chûte des semences, les feuilles paroissent; elles sont larges, ridées, dentelées sur leurs bords, oblongues. Il vient souvent sur ces feuilles, des vessies où se trouve une liqueur visqueuse et gluante, dans laquelle naissent ordinairement de petits vers. J'ai vu des vessies assez grosses recueillies sur l'Orme, qui renfermoient un eau excellente pour les plaies.

L'Orme des montagnes croît beaucoup plus haut que le précédent: il lui est d'ailleurs assez semblable. L'écorce, les rameaux et les feuilles de l'Orme sont astringens, propres pour consolider les plaies. Le bois sert à faire différens ouvrages de charronnage; c'est le meilleur bois pour cet usage. On donne à cet arbre le nom d'Ormeau, sur-tout s'il est petit.

Ormin. 4. 1. Ses tiges sont rougeâtres, quarrées, hautes d'environ un pied, lanugineuses. Ses feuilles sont semblables à celles de la sauge, mais moins seches, fort velues, sans odeur considérable, d'un goût amer. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont plus petites que celles de la sauge, formées en tuyaux découpés par le haut en deux levres de couleur rouge et blanche. Ses semences sont noires, presque rondes. L'Ormin est résolutif, propre pour exciter le mouvement des esprits. Il y a quelques autres especes d'Ormin.

Orobanche. 3. 4; 10. 3. Elle pousse une tige haute d'environ un pied et demi, droite, ronde. Elle ne porte point de véritables feuilles, mais des commencemens de feuilles, étroits, longs, et qui se flétrissent en fort peu de temps. Ses fleurs sont le long de la partie supérieure de la tige, un peu distantes les unes des autres, velues, de couleur purpurine pâle, odorantes. Chaque fleur est un tuyau fermé dans le fond, ouvert à l'autre bout, évasé et taillé en masque d'une maniere grotesque. Ses semences sont fort menues, blanchâtres. Cette plante est très-bonne dans les affections hyocondriaques. Tournefort fait mention d'une Orobanche polypétale; celle-ci est monopétale.

Orobe. 9. 2.

Orpin. 6. 6. Il croît à la hauteur d'un pied. Ses tiges sont droites, rondes, solides,

s'élevant à mesure qu'elles sortent de terre. Les feuilles naissent le long des tiges ; elles sont en grand nombre, épaisses, succulentes, plus longues que celles du pourpier, de couleur verdâtre mêlée quelquefois d'un peu de rouge, crenelées sur leurs bords. Les fleurs viennent au sommet des tiges et des branches en gros bouquets et presque en parasol, de couleur blanche ou purpurine ; chaque fleur a cinq petales disposés en rose. Les semences sont fort menues. L'Orpin est astringent, vulnéraire et détersif. Il y a plusieurs autres especes d'Orpin.

Ortie. 14. 6. L'Ortie commune ou Grande Ortie pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, garnies de feuilles opposées deux à deux, larges à leur base, finissant peu à peu en pointe, dentelées sur leurs bords, couvertes de poils fort piquans. Les fleurs sont à plusieurs étamines soutenues par un calice à quatre feuilles. Les semences sont petites, ovales, rousses, renfermées dans une capsule triangulaire, formée par deux feuilles. L'Ortie mâle porte des semences et ne fleurit point ; l'Ortie femelle fleurit, et ne porte point de semence. En bonne regle, elles devroient échanger leur dénomination.

La Petite Ortie, qu'on appelle aussi Ortie Grieche, a ses tiges hautes d'un demi-pied ou d'un pied ; ses feuilles sont plus courtes et plus obtuses. L'Ortie blanche ne pique

point. L'Ortie Romaine porte de petits fruits ronds, gros comme des pois, hérissés tout autour de petites pointes. L'Ortie à balles a des feuilles qui ressemblent à celles de la pariétaire. Les Orties sont diurétiques, propres pour rétablir le mouvement des liqueurs. Le suc d'Ortie arrête le crachement de sang, et le flux des hémorroïdes. Pour le calcul et la gravelle, on se sert des feuilles d'Ortie en maniere de thé. On fait de la toile d'Ortie, comme on en fait de chanvre.

Ortie blanche. 4. 2. Voyez plus haut.

Ortie jaune. 4. 2.

Ortie morte. 4. 2. Il y en a plusieurs especes. Il en est une qui pousse plusieurs tiges quarrées, rameuses. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Ortie ordinaire, mais plus petites, plus courtes, ne piquant point, Ses feuilles sont verticillées, en anneau, labiées, petites, purpurines. Ses semences sont triangulaires, assez grosses, noirâtres, luisantes. Toute la plante a une odeur puante. Elle est propre pour résoudre toutes sortes de tumeurs étant appliquée en cataplasme.

Ortie romaine. 14. 6. Voyez plus haut.

Oseille. 14. 2. L'Oseille longue ou Grande Oseille pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, garnies de feuilles rangées alternativement, oblongues, larges à leur base, finissant en pointe, lisses, d'un verd obscur, et d'un gout acide. Les fleurs sont à plusieurs étamines; le calice est à six feuil-

les posées comme à double rang trois à trois. La semence est à trois coins, de couleur brune. Les racines d'Oseille sont apéritives; elles donnent à l'eau une couleur rouge; les feuilles sont rafraîchissantes, et temperent la bile; étant pilées ou cuites sous la braise, elles avancent la suppuration. La sauce verte est faite de jus d'Oseille.

OSMONDE. 15. 2.

PAIN BLANC. 18. 5.

PAIN DE POURCEAU. 2. 7. Il pousse des feuilles presque rondes, de couleur verte brune, marbrées de blanc par dessus, purpurines par dessous, attachées à des queues. Ses fleurs sont purpurines, de bonne odeur, portées sur de longs peduncules; elles sont taillées en godet dans leur partie inférieure, la partie supérieure est découpée en cinq parties. Le fruit est sphérique et membraneux, il s'ouvre en plusieurs parties, et contient des semences irrégulieres. On se sert de la racine de Pain de pourceau pour guérir les obstructions et pour résoudre les tumeurs. Il y a quelques autres especes de Pain de pourceau. Sa racine est faite comme un pain, et les cochons en mangent.

PALIURE. 19. 3.

PANAIS. 7. 5. OU PASTENADE. Le Panais cultivé pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, ferme, cannelée, creuse. Ses feuilles sont composées d'autres feuilles, et sont d'une grandeur considerable, rangées

par paires sur une grosse côte, oblongues, larges, dentelées sur leurs bords, velues, de couleur verte brune, d'un goût agréable et un peu aromatique. Les fleurs sont en parasol, composées chacune de cinq petits petales disposés en rose, de couleur jaune. Le fruit renferme deux graines ovales, minces, bordées d'un petit feuillet. Les racines du Panais sont douces et de bon goût; on les mange comme les carottes et les bettes raves; elles sont détersives et apéritives. Le Panais sauvage differe du cultivé en ce que ses feuilles sont plus petites, et sa racine plus dure, plus ligneuse, moins grosse, et moins bonne à manger.

Panis. 14. 3. Il est si semblable au millet qu'on ne le distingue que par l'arrangement de ses fleurs et de ses graines qui naissent dans des épis, au lieu que celles du millet viennent en botte ou en bouquet. On en distingue plusieurs especes. Le Panis Allemand pousse plusieurs tiges noueuses, garnies de feuilles semblables à celles des cannes, plus rudes, plus pointues que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses semences sont plus petites et plus rondes que celles du millet, luisantes, tantôt blanches, tantôt rouges et tantôt jaunes. Elles servent à faire du pain qui est peu nourrissant; on en met cuire dans du lait comme du ris; on en nourrit les poules et les pigeons.

PAQUERETTE. 13. 3. Il y en a plusieurs especes. Celle qu'on nomme Petite Paquerette sauvage, pousse quantité de feuilles, un peu grasses, velues, oblongues, arrondies vers leur extrêmité, dentelées fort légérement. Il s'éleve d'entr'elles plusieurs peduncules menus, ronds, qui soutiennent chacun une fleur radiée, dont le disque est jaune; et la couronne blanche ou rouge. Cette plante est très-vulnéraire, propre pour emporter les obstructions, pour fondre le sang épaissi par un air trop froid, et pour faciliter la circulation.

PARELLE. 14. 2. Voyez Patience.

PARIETAIRE. 14. 2. Elle pousse des tiges rondes, rougeâtres, rameuses. Ses feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes, s'attachant facilement aux habits, disposées alternativement. Les fleurs sont petites, composées ordinairement de quatre étamines, soutenues par des calices de différente structure. La semence est noire, fort petite, luisante, couverte d'une enveloppe velue. Cette plante est émolliente et laxative; on s'en sert beaucoup dans les lavemens, et dans les demi-bains détersifs et adoucissans; son suc fait passer les urines, et débouche tout à fait les reins. Il y a quelques autres especes de Pariétaires.

PASSE-FLEUR. 6. 10. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, droites, rondes. Ses feuilles sont

longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt et demi, un peu plus grandes que celles de la sauge, pointues, lanugineuses, blanches, molles. Ses fleurs sont belles, à cinq petales disposés en œillet, de couleur variée, quelquefois d'un rouge enflammé, d'autres fois d'un rouge plus clair, d'autres fois blanche. Le fruit est d'une figure conique; il s'ouvre par la pointe et contient des semences presque rondes.

Passerage. 5. 2. La Passerage à larges feuilles pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, rameuses. Ses feuilles sont longues, larges, finissant en pointe, semblables à celles du citronnier, mais plus grandes, lisses, grasses, d'un verd obscur, rangées alternativement, dentelées sur leurs bords. Les fleurs viennent au sommet des tiges et des branches; elles sont en grand nombre, petites, blanches, à quatre petales disposés en croix. Le fruit a la forme d'un fer de pique; il est divisé en deux loges remplies de semences. Cette plante est antiscorbutique, stomacale, propre pour l'affection hypocondriaque. On applique la racine pliée avec du beurre sur les endroits où la goutte se fait sentir. La feuille étant machée fait cesser sur le champ le mal de dents. J'en ai vu un exemple frappant à Turin.

Pastel. 5. 1. Il y en a deux especes, le cultivé et le sauvage. Le Pastel cultivé a les feuilles longues, larges, semblables à celles

de la langue de chien, de couleur verte brune. Il pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, grosses comme le petit doigt, accompagnées de feuilles plus aiguës et plus petites que les autres. Ces tiges se divisent vers leur sommet en plusieurs branches, sur lesquelles naissent quantité de petites fleurs jaunes, à quatre pétales disposés en croix. Le fruit en languette contient une semence oblongue, jaunâtre. Le Pastel sauvage ne diffère du cultivé que par la culture. Le mot de Pastel vient de *pastille*, parce qu'après avoir pilé cette plante, on la réduit en tablettes ou en boules. Le Pastel est d'un grand usage dans les teintures pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs, et à en augmenter le lustre et la durée; il leur donne d'abord la teinture bleue. Le meilleur a la feuille unie et sans poil, et le mauvais a la feuille velue. Le plus vieux est préférable. Plusieurs le confondent avec le Pastel d'Inde ou Indigo, qui est d'une bien différente valeur et de différente vertu. La marque du vrai Pastel, est quand il est sec, léger, violet et reluisant; lorsqu'il est mis au feu, il faut qu'il fasse une fumée violette, qu'il laisse peu de cendres. On en fait usage en peinture, et même en Médecine.

Pasteque. 1. 7.

Patience. 14. 2. Il y en a plusieurs especes. Il en est une qui pousse ses tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds,

roïdes, rougeâtres. Ses feuilles sont longues, étroites, dures, aiguës par le bout. Les fleurs sont à plusieurs étamines, attachées au fond d'un calice, qui est à six feuilles posées comme à double rang trois à trois, semblables aux fleurs de l'oseille. Les semences sont triangulaires, noirâtres. La racine est longue, unie, jaune. La décoction de cette racine est très-propre pour la grattelle, pour la jaunisse et pour le scorbut; elle entre aussi dans l'onguent pour la gale. J'ai vu mêler avec le café cette racine coupée en petits morceaux; on m'assuroit qu'elle produisoit de fort bons effets, et qu'elle ne dénaturoit pas le goût du café.

J'ai vu à Milan la Patience violon; elle differe de la Patience ordinaire, en ce que ses feuilles sont plus petites, et qu'elles ont sur leurs côtés deux échancrures semblables à celles du violon.

Patte de lion. 1. 3.

Patte d'oie. 14. 2.

Pavot. 6. 1. Le Pavot blanc pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, accompagnée de feuilles longues, larges, dentelées, crêpées, blanchâtres. Les fleurs au sommet des tiges, sont grandes, à quatre petales disposés en rose, blanches ou tirant sur le purpurin. Le fruit est une tête ou coque oblongue, grosse comme un œuf de poule, qui contient beaucoup de petites semences, rondes, blanches. Le Pavot noir a ses fleurs

rouges, et ses semences noires. Les têtes et les semences du Pavot, sur-tout du blanc, sont fort d'usage en Médecine; elles provoquent le sommeil, calment les douleurs, arrêtent les cours de ventre et les hémorragies. Le coquelicot est un Pavot. Voyez ce mot.

Pavot cornu. 6. 3. Il y en a trois especes. Le Pavot cornu à fleur jaune, pousse de sa racine des feuilles découpées profondément, couchées par terre. La tige est accompagnée de feuilles plus petites et moins découpées que celles d'en bas. Les fleurs sont grandes, formées en croix, de couleur jaune. Les semences sont presque rondes, fort noires, contenues dans une silique longue comme le petit doigt, grêle, rude au toucher. Toute la plante est empreinte d'un suc jaune, amer, de mauvaise odeur. Cette plante est diurétique, vulnéraire et détersive. La seconde espece de Pavot cornu est à fleur rouge; la troisième est à fleur violette.

Pecher. 19. 7. Il a ses feuilles tout à fait semblables à celles de l'amandier, de même que ses fleurs; elles sont cependant un peu plus rougeâtres. Les feuilles et les fleurs du Pêcher sont purgatives, propres contre les vers, et pour évacuer les sérosités. On fait un excellent sirop purgatif des fleurs de Pêcher.

Pediculaire. 3. 4.

Peigne de venus. 7. 8. Tournefort en distingue trois especes, une des quelles pousse

des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, velues, rameuses. Ses feuilles sont découpées menu, comme celles de la coriandre, d'un goût douceâtre, attachées à des queues assez longues. Les tiges ont à leur sommet de petites fleurs en parasol, blanches, fleurdelisées, à cinq petales. Le fruit est composé de deux parties semblables à une aiguille, où la graine est contenue.

Perce-feuille. 7. 1. Elle pousse une tige à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, grêle, ronde, lisse, nouée. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement le long de la tige, un peu longues, étroites, nerveuses; celles d'en bas sont quelquefois ovales et beaucoup plus larges que les autres. Les fleurs sont en parasol, jaunes; elles sont à plusieurs petales disposés en rose. Le fruit est composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos, cannelées; la semence est d'un goût âcre.

Percé-mousse. 15. 2.

Perce-neige. 8. 5. Il y en a plusieurs especes. Le Perce-neige ordinaire pousse trois ou quatre ou cinq feuilles semblables à celles du poireau, vertes, lisses, luisantes. La tige s'éleve d'entr'elles à la hauteur de plus d'un demi-pied, elle porte ordinairement une seule fleur, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur est à six petales disposés en cloche, penchés, de couleur blanche, ayant une tache verdâtre par dehors, d'une odeur

qui n'est point désagréable. Le fruit est relevé de trois coins, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, dures, jaunâtres.

PERCEPIER. 14. 2.

PERCE-PIERRE. 7. 4. C'est une espece de fenouil marin, haute d'environ un pied. Ses feuilles sont charnues, étroites, subdivisées trois à trois, de couleur verte brune, d'un goût un peu salé. Ses fleurs sont en parasol, de couleur jaune. Ses semences sont oblongues et étroites. La Perce-pierre naît près de la mer; elle sort des fentes des rochers. On la confit dans du vinaigre pour la conserver, et en manger l'hiver en salade; elle excite l'appétit, elle fait uriner et emporte les obstructions.

PERSICAIRE. 14. 2. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, creuses, nouées. Ses feuilles sont semblables à celles du pêcher, longues, étroites, terminées en pointe, marquées quelquefois d'une tache noire, quelquefois sans tache. Les fleurs sont disposées en épi, de couleur ordinairement purpurine, et quelquefois blanche; elles sont à cinq étamines, soutenues par un calice fendu jusqu'à la base en quatre ou cinq parties. Les semences sont ovales, applaties, pointues, noirâtres. Il y a plusieurs autres especes de Persicaire; il y en a une d'un goût âcre et mordicant, qu'on appelle autrement Curage.

PERSIL: 7. 1. Le Persil commun pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds; grosses comme le pouce, rondes, cannelées, vuides, rameuses. Les feuilles qui sortent de la racine, sont composées d'autres feuilles vertes, découpées, attachées à de longues queues. Les fleurs en parasol naissent au sommet des tiges et des branches; elles sont à cinq petales égaux et disposés en rose, de couleur pâle. Le fruit est composé de deux semences menues, arrondies et cannelées sur le dos. La racine est blanche, simple; grosse comme le pouce; et bonne à manger. Cette plante est propre pour emporter les obstructions, pour atténuer la pierre du rein et de la vessie; c'est à regret que j'ajoute, pour faire perdre le lait aux femmes, étant pilée et appliquée sur le sein. Combien de meres dénaturées sont capables d'en abuser, pour étouffer impunément le cri de la nature. Si l'on fringue des verres à boire dans l'eau où l'on a lavé du Persil, pour peu qu'on appuie dessus en les nettoyant, ils se brisent en morceaux.

PERSIL DE MARAIS. 7. 5.

PERSIL DE MONTAGNE. 7. 5.

PERVÊNCHE. 2. 1. Elle pousse des tiges grêles, longues, s'étendant sur la terre. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier, mais beaucoup plus petites, pointues, polies, de la consistence et de la couleur de celles du lierre, attachées à des queues cour-

tes, d'un goût astringent, un peu amer. La fleur est un tuyau évasé en maniere de soucoupe découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche, et rarement rouge. Le fruit est à deux siliques qui contiennent des semences oblongues, presque cilindriques, sillonnées ordinairement d'un côté. Cette plante est vulnéraire, astringente, fébrifuge; elle est bonne pour le flux immodéré des hémorroïdes, des ordinaires, des fleurs blanches, et pour la dyssenterie. Il y a une autre espece de Pervenche qui est beaucoup plus grande dans toutes ses parties.

Pesse. 17. 5. Arbre qui est une espece de sapin. Voyez leur différence, au mot *Sapin*.

Petasite. 11. 2. Elle croît dans des lieux humides, au bord des rivieres et des lacs; elle pousse des tiges à la hauteur d'un demi-pied, creuses, lanugineuses, revêtues de quelques feuilles étroites, pointues. Elles ont à leur sommet des fleurs qui paroissent avant les autres feuilles, et qui sont des bouquets à fleurons, de couleur purpurine, semblables à de petits godets découpés en quatre ou cinq parties, et soutenus par un calice cilindrique. Les semences sont garnies d'une aigrette. Il leur succede des feuilles fort grandes, presque rondes, dentelées sur leurs bords, lanugineuses et blanchâtres par dessous, vertes brunes par dessus, attachées

par le milieu à une queue longue d'un pied et demi, grosse et moëlleuse. La racine de cette plante est apéritive et sudorifique, propre pour la toux, pour l'asthme, pour la suffocation histérique, pour les fievres malignes. Il y a d'autres especes de Pétasite. Les feuilles de la Pétasite ordinaire sont larges comme un chapeau; c'est de là que lui vient son nom.

Petite centaurée. 2. 1. L'espece la plus commune et la plus usitée a sa racine petite, blanchâtre, ligneuse et insipide. Elle donne d'abord quelques feuilles couchées sur terre, vertes, arrondies et longues d'un pouce environ. Du milieu de ces feuilles s'éleve une tige branchue, anguleuse, haute d'un pied ou environ, garnie de feuilles lisses, vertes, opposées, plus petites que celles du bas, chargées de trois nervures qui parcourent toute leur longueur. Les extrêmités des branches sont terminées par des bouquets de fleurs purpurines, dont les péduncules sont courts; elles sont en forme de tuyau évasé en devant, et découpé profondément en plusieurs parties. Les étamines sont au nombre de cinq, et les antheres sont jaunes. Le calice est verd, étroit, à cinq découpures fort aiguës. Les fruits sont cilindriques, grêles, divisés en deux cellules qui renferment des semences menues comme du sable. Toute la plante est extrêmement amere. Sa vertu contre la fievre, lui a fait at-

tribuer le nom de Fébrifuge par excellence. Les Médecins emploient la Petite Centaurée dans presque toutes les occasions, où ils reconnoissent que les amers seront utiles, et lorsqu'ils veulent chasser la fievre. Ils ordonnent par pincées les semences bien fleuries de cette plante, dans les infusions purgatives, apéritives, fébrifuges et altérantes. Le sel de Petite Centaurée est aussi fébrifuge. Cette plante entre dans la thériaque. Galien en faisoit le plus grand cas. Il y en a quelques autres especes, qui pourroient être employées comme celle-ci.

Petite garance. 2. 3.

Petit laurier rose. 6. 9.

Peuplier blanc. 17. 6. Le Peuplier est un arbre fort haut. Le mâle ne porte que des chatons, le Peuplier femelle ne porte que des fruits. Les chatons sont à plusieurs feuilles chargées de quelques sommets remplis de poussiere. Les fruits sont des capsules membraneuses et oblongues, qui de la pointe à la base s'ouvrent en deux parties recourbées et recoquillées; elles sons remplies de quelques semences chargées d'une aigrette.

Le Peuplier blanc prend son accroissement en peu de temps; son bois est blanc, facile à fendre; son écorce est unie, blanchâtre; ses feuilles sont larges, anguleuses, découpées, vertes et polies par dessus, blanches et lanugineuses par dessous. L'écorce du Peuplier blanc est propre pour la sciatique, pour

la brûlure; on s'en sert extérieurement et intérieurement.

Peuplier noir. 17. 6. Il a son bois plus dur que le Peuplier blanc, plus difficile à fendre et moins blanc. Il pousse des boutons gros comme des capres, pointus, pleins d'un suc jaune, glutineux, odorant. Ces boutons se développent en feuilles semblables à celles du lierre, mais moins épaisses, rondes, pointues, crenelées. Les yeux ou boutons de Peuplier noir sont bons pour adoucir et calmer les douleurs, étant appliqués extérieurement. Ils entrent dans l'onguent applé *populeum*.

Le Tremble qui est une sorte de Peuplier, a ses feuilles presque rondes, découpées sur les bords, dures, noirâtres, attachées à des queues fort grêles, ce qui fait qu'elles sont tremblantes, et qu'elles se remuent presque toujours.

Phalange. 8. 4. Elle pousse dès sa racine, des feuilles longues, étroites, gramineuses, traînant par terre. Il sort d'entr'elles une tige, haute d'environ deux pieds, grêle, lisse, ronde, se divisant au sommet en plusieurs petits rameaux qui soutiennent des fleurs blanches, à six petales disposés en étoile. Les fruits sont presque ronds, divisés en trois loges qui renferment des semences anguleuses, noires. Il y a deux autres especes de Phalange.

Pied d'alouette. 10. 2. Il y en a plu-

sieurs especes. Il en est une qui pousse une tige droite, branchue, revêtue de beaucoup de feuilles découpées en parties longues et déliées presque comme celles du fenouil. Ses fleurs sont belles, composées de plusieurs petales inégaux, de couleur bleue ou rouge ou incarnate ou blanche ou violette. Les fruits sont longs, composés de trois graines qui renferment des semences anguleuses, noires.

Pied de chat. 11. 2. Il pousse des feuilles oblongues, rondes par le bout, couvertes dans leur partie inférieure d'un coton blanc, couchées par terre. Il s'éleve d'entr'elles des tiges grêles, longues d'un demi-pied, ou d'un pied, accompagnées de feuilles longues et étroites. Au sommet des tiges naissent das fleurs assez grosses et assez rondes, de couleur purpurine, semblables à celles de l'immortelle. Les graines sont garnies d'une aigrette. Cette plante est vulnéraire et astringente. On en fait un sirop qui est bon pour les fluxions de poitrine.

Pied de lievre. 9. 4. C'est une espece de trefle. Il pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un demi pied, branchues, couvertes d'un coton blanc. Ses feuilles sont un peu longues, pointues, velues, blanchâtres; elles naissent trois à trois sur une queue. Les fleurs sont petites, blanches, attachées à des épis qui par leur poil mollet, de couleur cendrée, ou tirant sur le purpurin, ressem-

blent au pied du lievre. La semence est petite, rougeâtre. Cette plante a un goût astringent et fort dessicatif.

PIED DE LION. 14. 2.

PIED D'OISEAU. 9. 3. Il pousse plusieurs petites tiges, rondes, velues, presque couchées à terre, revêtues de feuilles composées de cinq ou six paires de feuilles plus petites et plus minces que celles de la lentille, rangées le long d'une côte terminée par une seule feuille. Les fleurs sont petites, en papillon, jaunes, jointes plusieurs ensemble au haut des branches, sur des péduncules courts. Les fruits sont des gousses courbées en faucille, composées de plusieurs pieces attachées bout à bout, et qui renferment chacune une semence presque ronde, menue, jaunâtre. Ces gousses naissent deux ou trois ensemble, disposées comme les serres d'un oiseau. Il y a d'autres especes de Pied d'oiseau.

PIED DE PIGEON. 6, 6. Il pousse des tiges menues, rougeâtres, cotonnées. Ses feuilles sont semblables à celles de la mauve, velues, découpées en plusieurs parties. Ses fleurs sont petites, à cinq petales de couleur purpurine gaie. Ses fruits sont des aiguilles qui ont chacune à leur base cinq semences noirâtres. Le suc de cette plante cuit avec du sucre, est bon pour la dyssenterie; son extrait a la même vertu.

PIED DE VEAU. 3. 1. Il pousse de sa racine

des feuilles oblongues, larges, triangulaires, luisantes. Il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'un palme, ronde, cannelée, qui porte à son sommet une fleur monopetale, coupée en langue, et roulée pour ainsi dire en cornet. Les fruits sont des baies rouges, entassées comme en grappe dans la base du pistil qui se termine par une espece de pilon; chaque baie contient une ou deux semences presque rondes. La racine desséchée et mise en poudre, est bonne dans l'asthme, dans la vieille toux, dans le scorbut, dans la cachexie, dans les fievres intermittentes; les feuilles pliées et appliquées sur les ulceres des hommes et des chevaux, les modifient en peu de temps. Il y a plusieurs autres especes de Pied de veau.

Piloselle. 12. 1. Elle pousse plusieurs tiges grêles, velues, rampantes. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout, semblables aux oreilles d'un rat, vertes par dessus, blanches par dessous, revêtues de poils et d'un goût astringent. Ses fleurs sont semblables à celles de la dent de lion, mais plus petites, de couleur jaune pâle. Les semences sont petites, noires, oblongues, garnies d'une aigrette. La Piloselle est vulnéraire, détersive. Son infusion est bonne pour la jaunisse, et pour prévenir l'hydropisie. On se sert de son extrait pour les ulceres internes, et pour la phthisie. Il y a quelques autres especes de Piloselle.

PIMENT. T4. 2. Il pousse une tige ronde, droite, velue, n'ayant guere plus d'un demi-pied de hauteur, divisée dès le bas en plusieurs petits rameaux. Ses feuilles sont rouges au commencement, ensuite pâles, découpées comme celles du chêne, parsemées de grosses veinès, et attachées à de longues queues. Les fleurs naissent par petites grappes en grande quantité le long des rameaux; elles sont à plusieurs étamines soutenues par un calice découpé jusqu'à la base. La semence est presque ronde, enfermée dans une capsule. Cette plante a une odeur agréable et aromatique; elle est bonne pour l'asthme, et pour provoquer les mois.

PIMPRENELLE. 2. 8. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi, rouges, rameuses. Ses feuilles sont petites, presque rondes, dentelées sur leurs bords, vertes par dessus, bleuâtres par dessous, rangées par paires sur une côte grêle, rougeâtre, velue. Au sommet des tiges naissent des têtes rondes, garnies de petites fleurs en rosette à quatre quartiers, purpurines par dessous, verdâtres en dedans. Du milieu s'éleve une touffe d'étamines tantôt jaunes et tantôt purpurines. Le fruit est à quatre angles, de couleur cendrée; il renferme une ou deux semences. On trouve entre ses branches, des grains rouges qu'on nomme cochenille sylvestre. Cette plante est propre à purifier le sang, à rétablir le ressort des parties; elle

arrête les hémorragies tant intérieures qu'extérieures; on la mange communément en salade. Les friands mettent la Pimprenelle dans leur vin, pour lui donner bon goût. Il y a plusieurs autres especes de Pimprenelle.

Pin, 17. 3. Le Pin cultivé est grand, élevé, droit, nu en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rouge et rougeâtre. Ses rameaux sont disposés par intervalles comme les rais d'une roue. Ses feuilles naissent deux à deux, longues, fort étroites, toujours vertes, pointues et piquantes par le bout d'en haut, et enveloppées par le bas d'une gaine membraneuse. Ses chatons sont à plusieurs bourses aussi membraneuses, qui en s'ouvrant laissent voir deux loges remplies d'une poussiere menue. Les fruits deviennent de grosses pommes écailleuses, presque rondes ou pyramidales, de couleur rougeâtre; les écailles qui les composent, sont dures, ligneuses, creusées dans leur longueur de deux fosses, dans chacune des quelles est couchée une coque blanche qui renferme une semence oblongue, à demi-ronde, blanche, douce au goût, tendre, qu'on nomme pignon. L'écorce et les feuilles de cette plante, sont astringentes; on s'en sert dans la dyssenterie; ses sommités sont très-bonnes pour le scorbut.

Le Pin sauvage croît ordinairement moins haut que le cultivé. Son tronc est le plus souvent droit, quelquefois tortu. Ses feuilles sont longues, menues. Ses fruits sont plus

petits, résineux, et tombent facilement quand ils sont mûrs. Il y a deux autres especes de Pin sauvage. Les Pins rendent beaucoup de résine par les incisions qu'on fait à leur écorce.

Pivoine. 6. 6. Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont semblables à celles du noyer, mais plus larges et plus épaisses, vertes, brunes, luisantes, couvertes sur le dos d'un peu de laine. Ses fleurs sont grandes, amples, à plusieurs petales disposés en rose, de couleur quelquefois purpurine et quelquefois incarnate, soutenues par un calice à cinq feuilles. Le fruit est composé de plusieurs cornets blancs, drapés, luisans, renversés en bas, qui s'ouvrent dans leur longueur, laissant voir des semences presque sphériques, rouges au commencement, ensuite d'un bleu obscur, puis noires. La racine, la fleur et la semence sont fort en usage en Médecine, pour les maladies du cerveau, pour l'apoplexie, la paralysie. Il y a plusieurs autres especes de Pivoine. J'en ai vu une dont la fleur étoit d'un cramoisi ou d'un ponceau foncé.

Plantain. 2. 2. Il pousse des feuilles grandes, larges, luisantes, accompagnées dans leur longueur de sept côtes élevées. Il sort d'entre les feuilles plusieurs tiges, hautes d'environ un pied, rondes, soutenant un épi long, garni de petites fleurs blanchâtres ou purpurines. Chaque fleur est un tuyau fermé

dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties et garni de plusieurs étamines. Le fruit est ovale, pointu ou conique; c'est une coque membraneuse qui s'ouvre en travers comme une boîte à savonnette; les semences sont menues, de couleur rougeâtre. Cette plante est vulnéraire, résolutive, fébrifuge; on s'en sert dans la dyssenterie, dans le crachement de sang, dans les flux immodérés des hémorroïdes et des mois. On en applique avec succès les feuilles sur les cors. Il y a plusieurs autres especes de Plantain.

Plaqueminier. 18. 2.

Platane. 17. 5. ou Plane. Grand arbre dont les rameaux s'étendent au large, comme ceux du noyer. Ses feuilles sont grandes, fort larges, dures, robustes, divisées en cinq ou six parties disposées en main ouverte, attachées à des queues longues. Ses chatons sont des pelotons chargés de plusieurs sommets remplis d'une poussiere menue. Les fruits naissent sur le même pied dans des endroits séparés; ils sont ronds comme des fraises, velus, lanugineux, composés de plusieurs petites semences oblongues, rudes, jaunes, envéloppées de poils. Il y a une autre espece de Platane dont les feuilles ne sont pas découpées si profondément, et les semences sont moins rudes.

Poincillade. 19. 5.

Poireau. 8. 4. ou Porreau. Plante po-

tagere dont les feuilles sont longues, larges, plates, ou pliées en gouttiere, d'un verd pâle, et d'un goût semblable à celui de l'oignon. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, grosse comme le doigt, ferme, solide, portant à son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant sur le purpurin, composées chacune de six petales disposés en maniere de cloche. Les fruits sont presque ronds, relevés de trois coins arrondis et divisés en trois loges remplies de quelques semences un peu longues. La racine est longue, cilindrique, composée de tuniques blanches, qui s'emboîtent les unes dans les autres, garnies par dessous de plusieurs fibres. Le Poireau est propre pour exciter le crachat, pour guérir la brûlure, et pour aider à la suppuration. Il y a quelques autres especes de Poireau.

Poirée. 14. 1. ou Bette. Elle a ses feuilles fort larges, et une grande côte au milieu dont on fait des cardes. Les cardes de Poirée sont préférées par plusieurs aux cardes d'artichaud. La Bette est une plante fort commune. Il y en a de blanche, de rouge, de jaune, et de plusieurs autres sortes. La blanche a ses feuilles d'un verd pâle. La rouge a ses feuilles fort rouges, tantôt plus et tantôt moins. La jaune les a d'un verd jaune. Les plantes à longue racine, sont les artichaux, les bettes raves, scorsonneres, panais, etc. elles exigent trois

pieds de terre semblable à celle de dessus. Comme l'on voit le nom de Poirée ou Bette est un terme générique qui renferme plusieurs especes.

Poirier. 19. 8. Le bois du Poirier reçoit un beau poli, et l'on en fait des ouvrages qu'on noircit comme de l'ébene. Cet arbre est assez connu pour qu'il soit superflu d'en faire une description détaillée. Il sera plus à propos de parler des différentes especes de son fruit. Une énumération exacte ne sauroit trouver place ici, tant ces especes sont multipliées. Nous nous bornerons à quelques unes.

Le gros et petit muscat, la brutte-bonne, la poire d'orange, la cramoisine, le bon chrétien musqué, le bon chrétien d'été, le beurré rouge, le beurré blanc, le beurré gris, la bergamotte, la belle et bonne, le martin sec, la virgouleuse, le bon chrétien d'hiver, la poire de s. Germain, le gros beurré d'hiver, la poire d'hiver ou de fer. J'en omets un très-grand nombre d'autres.

Pois. 9. 2. Légume qui pousse des tiges longues, creuses, fragiles, qui tombent sur terre, si on ne les soutient par des échalas. Elles sont accompagnées de feuilles oblongues, disposées en collet: mais les autres feuilles viennent comme par paires sur des côtes teminées par des mains. Les fleurs sont en papillon, blanches, marquées d'une tache purpurine. Les fruits sont des gousses lon-

gues, cilindriques, composées de deux cosses, qui renferment quelques semences presque rondes, vertes, mais en mûrissant elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres. Il y a plusieurs autres especes de Pois. Les Pois nouveaux sont les ragoûts des riches friands.

Pois chiche. 9. 1. Il pousse plusieurs tiges dures, rameuses. Ses feuilles sont petites, velues, dentelées sur leurs bords, rangées par paires sur une côte. Ses fleurs sont en papillon, blanches, ou d'un rouge qui tire sur le purpurin. Les fruits sont des gousses courtes qui ressemblent à des vessies et qui contiennent quelques Pois gros comme les Pois communs, ayant en quelque maniere la forme d'une tête de belier, de couleur blanche ou rouge ou noire. Les Pois chiches sont apéritifs, propres pour le calcul et pour la jaunisse. Les rouges sont préférés en Médecine aux autres.

Pois de merveille. 10. 2.

Poivre d'eau. 14. 2. C'est une espece de persicaire. Voyez ce mot.

Poivre d'Inde ou de Guinee. 2. 7. C'est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied et demi, rameuse, accompagnée de feuilles longues, pointues, plus larges que celles de la persicaire, de couleur verte brune. Sa fleur est une rosette à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenue par un péduncule très-rouge. Le fruit

est une capsule longue et grosse comme le pouce, formée par une peau un peu charnue, luisante, polie, verte au commencement, puis jaune, et enfin quand elle est mûre, rouge ou purpurine. Cette capsule renferme beaucoup de semences plates, de couleur jaunâtre tirant sur le rouge. Toutes les parties de cette plante ont beaucoup d'âcreté, mais particuliérement son fruit, car il brûle la bouche, quand on en met dedans. Il y a quelques autres especes de Poivre d'Inde.

Poivre du Perou. 19. 2. Il est gros, long et sans pointe. On le mange au verd. Quand il a sa couleur parfaite, il est tantôt rouge tantot jaune tantôt noir. Il y en a un autre qui est fort menu, qui pend à une queue, et qui a la forme d'une cerise. C'est le plus piquant de tous, le plus estimé et le moins commun. Les Espagnols le préferent à celui des Indes Orientales. Les reptiles les plus venimeux l'ont naturellement en horreur. On peut présumer que c'est un excellent contrevenin.

Le Poivrier a quelque rapport au genevrier. Ils s'attache toujours sur un autre arbre qui ne porte point de fruit, et qui a sa tige fort haute; il ne peut se soutenir sans ce secours, son bois étant foible comme celui de la vigne. Chaque grappe de poivre a trois feuilles qui la couvrent; tout en est verd, et ce verd ressemble à celui de la rue.

Polion. 4. 4. Il a environ un demi-pied

de haut, jettant beaucoup de tiges grêles, rondes, dures, ligneuses. Ses feuilles sont petites, oblongues, épaisses, crenelées, cotonneuses. Ses fleurs sont labiées, petites, ramassées en grand nombre en forme de tête, de couleur jaune comme l'or, d'une odeur fort aromatique. Ses semences sont menues, presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. On se sert en Médecine des sommités fleuries du Polion; elles sont céphaliques, propres pour exciter les urines et les mois, et pour résister à la corruption. Il y a plusieurs autres especes de Polion.

Politric. 15. 1. Il y en a plusieurs especes. Le Politric commun a ses feuilles composées de quelques autres feuilles fort petites, presque rondes, légérement crenelées, disposées sur une côte ronde, menue, noirâtre, fragile. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles, ils sont menus comme de la poussiere. Selon Tournefort, ils sont enveloppés de quelques écailles, dans les quelles se trouvent plusieurs capsules ou coques sphériques garnies d'un cordon à ressort, qui par sa contraction se détend, et fait crever les capsules où sont renfermées quelques semences. Cette plante est un des cinq capillaires ordinaires; elle est apéritive, adoucissante, pectorale.

Polygala, 3. 4. Elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de presque un demi-

pied, revêtues de petites feuilles rangées alternativement, les unes oblongues et pointues, les autres arrondies. Les fleurs sont petites, disposées en maniere d'épi, de couleur bleue ou violette ou purpurine ou rouge, rarement blanche. Chaque fleur est un tuyau évasé dans le fond et découpé par le haut en deux levres. Le fruit est une sorte de bourse applatie, divisée en deux loges remplies de semences oblongues. Un verre de vin dans le quel on a fait infuser une poignée de cette plante, purge fort doucement, et sans aucun accident fâcheux. Il y a quelques autres especes de Polygala.

Polypode. 15. 1. Le Polypode commun a les feuilles semblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément jusque vers la côte, en parties étroites et longues. Les fruits naissent sur le dos des feuilles. Ce sont de petits tas de coques sphériques et membraneuses, qui s'ouvrent en deux parties comme une boîte à savonnette, et laissent tomber quelques semences menues. Cette plante croît sur les troncs des vieux arbres, et sur les vieilles murailles. La racine du Polypode est laxative, propre pour emporter les obstructions des visceres, pour le scorbut, pour l'affection hypocondriaque. Il y en a plusieurs autres especes.

Pomme d'amour. 2. 7. Elle pousse des tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds,

revêtues de beaucoup de feuilles, découpées à peu près comme celles de l'aigremoine, dentelées sur leurs bords, pointues, un peu velues. Les fleurs sont petites, de couleur jaune, naissant dix ou douze ensemble. Chaque fleur est une rosette à cinq pointes, soutenue par un calice velu, découpé aussi en cinq parties. Le fruit est gros comme une petite pomme, arrondi en festons, uni, luisant, mou; de couleur jaune tirant sur le rouge, divisé en plusieurs loges qui renferment plusieurs semences rondes, jaunâtres. La Pomme d'amour produit un très-bon effet dans les sausses. En Italie on la mange en salade avec du sel, du poivre et de l'huile. Il y a quelques autres especes de Pomme d'amour ou Pomme dorée. Ce dernier nom lui vient de ce que ses feuilles sont chargées d'une poudre en quelque sorte dorée.

Pomme epineuse. 2. 1. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, qui a les feuilles amples, sinueuses, d'une odeur forte, attachées le long de la tige à des queues longues. Les fleurs sont de grandes cloches blanches, semblables en quelque maniere à un verre à boire. Les fruits sont presque ronds, gros comme une noix couverte de son brou, garnis de piquans, et divisés en quatre loges qui renferment des semences noirâtres, applaties. Cette plante est un dormitif extrêmement dangereux et mortel. Il y en a quelques autres especes.

Pomme de merveille . 1. 7. Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, menues, sarmenteuses, s'attachant par des filets qu'elles produisent, à des bâtons qu'on met auprès pour les soutenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la brione ou plutôt de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable. Les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont formées en bassin, taillées en cinq quartiers, de couleur jaune blanchâtre. Le fruit est long, formé à peu près comme un concombre, plus ou moins renflé vers le milieu, prenant en mûrissant une couleur rougeâtre ou quelquefois jaune, parsemé sur sa surface de tubercules épineux; le sommet est terminé en pointe ou cone. Ce fruit n'est point charnu; il s'ouvre de lui-même comme par une maniere de ressort, et il n'a qu'une cavité qui renferme plusieurs semences grandes comme celles de la citrouille, enveloppées d'une coëffe. On se sert en Médecine de ses feuilles et de son fruit. Les feuilles prises avec du vin sont propres pour calmer les douleurs, et pour guérir les plaies. L'huile dans la quelle on a fait infuser le fruit, est bonne aussi pour les plaies, pour la douleur des hémorroïdes, pour la brûlure et pour les hernies. Il y a quelques autres especes de Pomme de merveille. Cette plante mérite par la beauté de son fruit et de ses feuilles, le nom qu'on lui a donné.

Pomme de terre. 2. 7. Elle est du genre

des *solanum*. Elle n'est connue en Europe que depuis un siecle ; elle nous est venue du Chili. Elle est aujourd'hui fort répandue ; on en fait par-tout des récoltes considérables. Comme elle est sous les yeux de tout le monde, il est superflu d'en donner la description. On sait que ses fleurs sont monopetales, en rosette, que les segmens de son petalé sont blancs, et ses antheres d'un beau jaune. Le précieux avantage de ses productions, est d'être à l'abri de l'intempérie des saisons, étant cachées sous terre. On en distingue peut-être plus de vingt especes. Unes des meilleures est celle des Pommes longuee et rouges ; celles qui sont plus arrondies, et dont la peau est d'une couleur cendrée, sont plus insipides. Du reste cette sorte de fruit est d'une grande ressource pour les gens de la campagne. On le sert aussi dans les bonnes tables, assaisonné de différentes manieres.

Pommier. 19. 8. On en distingue trois especes, le Pommier nain, le Pommier en plein vent, et le Pommier sauvage. Le Pommier ordinaire jette plusieurs branches en long et en large. Ses feuilles sont oblongues ou presque rondes, les unes pointues, les autres obtuses, légérement crenelées sur leurs bords. Les fleurs sont à cinq petales disposés en rose, de couleur blanche ou d'un blanc mêlé de purpurin, d'une odeur agréable. Les fruits sont charnus, presque ronds ; on les appelle, Pommes.

La Pomme est le plus connu et le plus commun de tous les fruits. Il y a d'ordinaire dans les Pommes quinze grosses fibres, dont six sont distribuées dans toute l'étendue de la pulpe, et enfin s'accrochent et se joignent ensemble vers le nombril ou œil de la Pomme. Les cinq autres passent en ligne droite de la queue jusqu'à cet œil, où elles se mêlent et s'unissent avec les dix premieres. Celles-ci sont principalement destinées à nourrir les pepins ou la graine. Il seroit difficile de faire une énumération complette des différentes especes de Pommes. Je me borne à en indiquer quelques unes. La calleville, le court pendu, le fenouillet, la pomme d'api, la rénette; il y en a une blanche, une rousse, une grise qui est la plus excellente des Pommes.

Porte-feuille. 2. 4.

Potiron. 1. 7. Le Potiron est proprement un gros fruit rond qui vient sur une plante rampante, et qui est une espece de citrouille. Il y a aussi une sorte de Potiron, qu'on appelle autrement champignon, et dont il y a plusieurs especes; il ressemble à un gobelet renversé.

Poule-grasse. 2. 3. ou Doucette. Espece de campanule dont on mange au printemps les feuilles en salade. La racine pousse quelques feuilles oblongues, arrondies à leurs extrêmités, molles et légérement dentelées sur leurs bords. Ses tiges sont tantôt droites,

tantôt couchées, branchues, garnies de feuilles alternes, pareilles a celles du bas, mais plus étroites, et un peu frisées sur leurs bords. Les tiges et les branches sont terminées par des fleurs monopetales, fort évasées et à cinq angles, purpurines ou bleuâtres, blanches dans leur fond, et soutenues par des calices verdâtres, évasés, à cinq feuilles étroites. Le fruit est alongé, composé de quatre loges qui contiennent une semence luisante et fort menue. Toute la plante donne du lait.

Pouliot. 4. 2. Il pousse des tiges, grêles, quarrées, velues, couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes, comme celles de la marjolaine, mais un peu plus grandes et plus noirâtres. Ses fleurs sont labiées, disposées par anneaux autour des tiges, de couleur bleue ou purpurine, très-rarement blanche. Toute cette plante a une odeur pénétrante et aromatique: son goût est fort âcre et fort amer. Elle est apéritive, hystérique, propre pour les maladies de l'estomac. Il y a une autre espece de Pouliot dont les feuilles sont oblongues et étroites.

Pourpier. 6. 1. Le Pourpier cultivé pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnues, grasses, oblongues, rondes au bout, polies, luisantes. Les fleurs sont petites, composées de cinq petales disposés en rose, de couleur pâle. Le fruit est semblable

à une urne; il contient des semences menues, noires.

Le Pourpier sauvage a ses feuilles beaucoup plus petites. On mange le Pourpier en salade, et dans le potage. Il est propre pour tempérer l'ardeur de l'estomac et de la bile, pour le scorbut, et contre les vers des petits enfans. On confit dans le vinaigre des côtes de Pourpier, pour les manger dans l'arriere saison.

Pourpier de mer. 14. 2.

Prele. 14. 6. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi ou deux pieds, rondes, vuides, rudes, noueuses. Ses feuilles sont longues, menues, composées de plusieurs tuyaux articulés et assemblés bout à bout. Ses fleurs sont des étamines fort courtes, chargées chacune d'un sommet ou champignon taillé à plusieurs pans. Ces étamines forment une colonne renflée vers le milieu; elles ne laissent aucune semence après elles. Les semences viennent sur des pieds qui ne portent point de fleurs; ce sont des grains noirs et rudes. La Prêle est fort vulnéraire et fort astringente. On ordonne sa décoction dans le crachement de sang, dans les flux immodérés des hémorroïdes et des mois. Les tourneurs, les couteliers, les doreurs et autres ouvriers se servent de la Prêle pour polir leurs ouvrages. Tournefort la distingue de la queue de cheval. J'en ignore la différence.

Primevere. 2. 2. Elle pousse des feuilles

oblongues, larges, rudes au toucher, se répandant à terre. Il s'eleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un palme et demi, rondes, nues, portant à leur sommet des fleurs de différente couleur; il y en a de blanches, de jaunes, de gris de lin; elles sont odorantes, formées en tuyaux évasés dans leur partie supérieure. Les fruits sont des coques ovales, qui renferment des semences rondes, noires et menues. Les fleurs de cette plante sont très-apéritives, et fort propres pour rétablir le cours des esprits. Ses feuilles et ses racines sont apéritives, et vulnéraires.

PRUNELIER. 19. 7. ou PRUNIER SAUVAGE, qui porte les prunelles; c'est un petit arbre épineux, dont l'écorce est cendrée, tirant sur le purpurin. Ses feuilles sont semblables à celles du Prunier cultivé, mais beaucoup plus petites, et d'un goût astringent. Ses fleurs sont blanches comme de la neige, odorantes, composées de cinq petales disposés en rose. Elles naissent avant les feuilles. Les fruits sont de petites prunes, grosses comme un gros grain de raisin, presque rondes, de couleur noire tirant sur le bleu, d'un goût extrêmement septique. L'eau distillée des fleurs de Prunelier, est un remede singulier pour la pleurésie, et pour les oppressions de poitrine. Ses fruits sont bons pour la dyssenterie.

PRUNIER. 19. 7. Le Prunier cultivé est

d'une hauteur et d'une grosseur médiocre. Ses feuilles sont un peu longues, crenelées tout au tour. Ses fleurs sont blanches, composées de cinq petales disposés en rose. Les fruits qu'on nomme Prunes, sont charnus, couverts d'une peau mince. Il y en a beaucoup d'especes, qui different par leur grosseur, par leur figure, par leur couleur, par leur goût. La décoction des feuilles de Prunier est bonne pour arrêter les fluxions qui tombent sur la luette et sur les gencives, si on s'en lave la bouche. Les prunes douces ramollissent et lâchent le ventre. Le Prunier sauvage n'est autre chose que le Prunelier. Voyez ce mot.

PULMONAIRE. 2. 4; 12. 1. Elle pousse une ou plusieurs tiges anguleuses, tirant sur le purpurin, velues, ressemblant à celles de la buglose. Ses feuilles sont oblongues, larges d'un pouce, pointues, couvertes d'un poil mollet et lanugineux, marbrées le plus souvent de taches blanches; les unes sortent de la racine, couchées à terre; les autres embrassent la tige, sans queue. Les fleurs sont de petits tuyaux évasés en bassin dans leur partie supérieure, et découpés en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, et tantôt violette. Le fruit est composé de quatre semences presque rondes. Les feuilles de la Pulmonaire sont adoucissantes, vulnéraires, propres pour les ulceres du poumon, et pour le crachement de sang. Il y a quelques autres especes de Pulmonaire.

PYROLE. 6. 4. Elle pousse de sa racine cinq ou six feuilles presque rondes, semblables à celles du poirier, épaisses, d'un verd brun, lisses, couchées par terre. Il s'eleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, garnie de quelques petites feuilles pointues, et portant à son sommet de belles fleurs à cinq petales disposés en rose, de couleur blanche. Le pistil est terminé par une trompe semblable en quelque façon à celle d'un éléphant. Le fruit est un bouton à cinq pans arrondis, divisé en cinq loges remplies de semences très-menues. Cette plante a un goût amer et fort astringent; elle est propre à consolider les plaies. Il y a quelques autres especes de Pyrole.

QUEUE DE CHEVAL. 14. 6. Voyez Prêle.

QUEUE DE LION. 4. 2.

QUEUE DE POURCEAU. 7. 4. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, rameuse, cannelée. Ses feuilles sont plus grandes que celles du fenouil, divisées en trois parties, dont chacune se subdivise en trois autres semblables aux feuilles du chiendent; car elles sont étroites, longues et plates. Au plus haut des tiges croissent des parasols fort larges, garnis de petites fleurs jaunes, à cinq petales disposés en rose. Les fruits sont composés de deux semences presque ovales, rayées sur le dos, avec les bords aiguisés en feuillet, d'un goût âcre et un peu amer. Lorsqu'on fait des incisions à la

racine, elle rend un suc jaune, d'une odeur de poix. Cette racine et son suc sont propres pour l'asthme, pour la toux, la retention d'urine, et pour provoquer les mois.

Quinte-feuille. 6. 7. Elle pousse des tiges longues, grêles, velues, flexibles. Ses feuilles sont oblongues, crenelées sur leurs bords, velues, rangées en main ouverte, cinq sur la méme queue. Les fleurs sont composées de cinq petits petales disposés en rose, soutenus par un calice découpé en dix parties, cinq grandes et cinq petites, rangées alternativement. Le fruit renferme plusieurs semences ramassées en maniere de tête, enveloppées par le calice. Cette plante est vulnéraire et astringente. On emploie sa racine fort utilement dans les décoctions astringentes, pour le crachement de sang, et pour toute sorte d'hémorragies. On assure qu'un gros de la poudre de la même racine, prise dans un verre d'eau avant l'accès, emporte les fievres intermittentes. Il y a plusieurs autres especes de Quinte-feuille.

Raifort. 5. 4. Il pousse des feuilles, grandes, larges, rondes, découpées profondément, semblables à celles de la rave, mais un peu plus sinueuses. Il s'eleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, qui portent des fleurs à quatre petales, de couleur purpurine, disposés en croix. Les fruits sont semblables en quelque maniere à une corne; ils sont d'une sub-

stance spongieuse, et renferment des semences presque rondes, rouges. La racine est longue, grosse, mais quelquefois plus, quelquefois moins, charnue, blanche ou rouge, d'un goût âcre et piquant. Elle est propre pour la pierre, pour la colique néphrétique, pour les obstructions, pour le scorbut; elle est aussi bonne à manger. J'ai oui faire de grands éloges de la vertu du Raifort sauvage qu'on trouve dans les prés. Il y a quelques autres especes de Raifort.

Raifort sauvage. 5. 2. Nous venons d'en parler.

Raiponce. 1. 8. Elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, revêtues de feuilles étroites, pointues, sans queue. Les fleurs naissent à la cime des tiges et des branches; ces sont des cloches évasées, découpées sur les bords en cinq parties, de couleur bleue tirant sur le purpurin, soutenues par un calice fendu en cinq pieces, attachées à des péduncules longs. Les fruits sont membraneux, divisés en trois loges qui renferment des semences menues, luisantes. Toute cette plante est empreinte d'un suc laiteux. On mange la Raiponce en salade, dans le printemps.

Raisin d'amerique. 6. 8.

Raisin de mer. 16. 3.

Raisin d'ours. 18. 2.

Raisin de renard. 5. 9.

Je n'ai pu me procurer la description de

ces quatre plantes ; j'entrerai par maniere de compensation, dans quelque détail sur le Raisin ordinaire. J'indiquerai quelques unes de ses principales especes. Le Morillon noir ordinaire est doux et sucré. Le Chasselas est un excellent et gros raisin. Le Muscat blanc et rouge. La Malvoisie, raisin gris, fort sucré ; c'est un des raisins les plus fondans. Le Marroquin, gros raisin violet qui a des grappes d'une grosseur extraordinaire. Le Raisin d'Afrique qui a des grains gros comme des prunes. Le Raisin de Corinthe, qui est délicieux et sucré, dont le grain est fort menu et sans pepins. Le Bourguignon, raisin noir assez gros. Le Damas, raisin excellent à manger. Le Gamet blanc et noir. Le Raisin à fleur dont la plante dure un siecle. Le grand muscat d'Italie, qu'on nomme *Muscatelone*, excellent pour le dessert, mais dont on ne fait pas du vin; les grains en sont fort gros. Au Pérou on a trouvé des grappes de raisin, pesant huit ou dix livres. Il y a un grand nombre d'autres especes de Raisin.

RAPONTIC. I. 4.

RAQUETTE. 6. 2. C'est une espece de figuier d'Inde. Ses feuilles sont épaisses, longues, quelquefois larges comme une raquette. C'est un arbrisseau haut communément de dix à douze pieds. Ses feuilles sont rondes, et piquées comme une raquette de paume; les trous ne traversent pourtant pas. Les

feuilles sont fort charnues, épaisses depuis un jusqu'à deux doigts. Le fruit est de la grosseur et de la figure d'une noix verte, placé sur la feuille comme une balle sur une raquette, tout couvert de petites pointes très-fines, de même que la feuille. Il ne faut toucher ni l'un ni l'autre sans précaution; les épines s'engagent dans la peau, comme je l'ai éprouvé plus d'une fois. On pêle le fruit pour le manger; il n'est pas excellent, mais il rafraîchit. Les Raquettes que j'ai vues, portoient des fleurs en rose, d'un beau jaune; vous eussiez pris le fruit pour une figue un peu insipide.

Rave. 5. 4. Elle pousse des feuilles oblongues, amples, découpées presque jusqu'à la côte, couchées sur terre, de couleur verte brune, rudes au toucher. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un homme. Ses fleurs sont petites, jaunes, composées de quatre petales disposés en croix. Les fruits sont des siliques, qui renferment des semences presque rondes, rougeâtres. La racine est tuberculeuse, charnue, ronde, grosse quelquefois comme la tête d'un enfant, quelquefois plus grosse, souvent plus petite, de couleur verte ou blanche ou rouge ou noirâtre par dehors. Il y a une autre espece de rave dont la racine est oblongue, et d'un goût plus délicat. Mattiole dit avoir vu des raves qui pesoient trente livres, et même cent en quelques endroits. On mange des raves

à déjeuner, quand elles sont tendres.

Rave sauvage. 5. 1 ; 5. 5.

Reglisse. 9. 1. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont oblongues, d'un verd brun, visqueuses, rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille, d'un goût acerbe tirant sur l'acide. Ses fleurs sont en papillon, purpurines. Les fruits sont des gousses courtes, relevées, applaties, qui renferment trois ou quatre semences, petites, rondes, dures. Les racines sont longues, rampantes, de couleur noirâtre en dehors, jaunes en dedans, d'un goût fort doux et agréable. Cette racine est pectorale, propre pour le rhume, pour la toux, pour les ulceres des reins et de la vessie.

Reine des prés. *6. 6.* Elle pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds; ses branches purpurines sont garnies de feuilles opposées, alternativement grandes et fort petites, et terminées par une feuille à trois pointes. Les grandes feuilles ressemblent assez à celles de l'orme; elles sont dentelées, terminées en pointe, vertes en dedans, blanchâtres en dehors. Elle porte de grands bouquets de petites fleurs en rose, blanches tirant un peu sur le jaune. Les rameaux sont rayés d'une sorte de gouttiere dans toute leur longueur. J'ai publié un Mémoire sur sa vertu admirable contre la rage. Je l'ai vue employer avec un succès décidé à Milan.

Renoncule. 6. 7. Il y en a un grand nombre d'especes. Les unes sont cultivées dans les jardins. J'en ai vu des plates bandes où étoient réunies à peu près toutes les couleurs. La rose tient le premier rang pour la beauté, et la Renoncule ne sauroit le lui disputer: mais elle a la préminence par la variété inépuisable de ses couleurs; elle est du reste très-belle, mais sans odeur. La Renoncule des prés qu'on appelle Bassinet a ses feuilles profondément découpées, dentelées sur leurs bords, velues, vertes brunes, marquées quelquefois de taches blanches, attachées à de longues queues. Elle pousse plusieurs tiges, grêles, rondes, velues, rampantes par terre. Ses fleurs sont à cinq pétales disposés en rose, d'un beau jaune, très-luisant. Les fruits sont arrondis, et contiennent des semences noirâtres. C'est proprement la Renoncule de la nature.

Renouee. 14. 2. Elle pousse plusieurs tiges, quelquefois droites, le plus souvent couchées à terre, longues d'un pied ou d'un pied et demi, flexibles, grêles, rondes, revêtues de feuilles rangées alternativement, oblongues, étroites, pointues, attachées à des queues fort courtes. Les fleurs sont petites, composées de cinq étamines soutenues par un calice coupé en entonnoir; elles naissent dans les aisselles des feuilles. La semence est à trois côtes, de couleur de châtaigne, assez grosse. La racine est longue, simple, li-

gneuse; ses branches tortillées ont fait donner à cette plante le nom de Renouée. La Renouée est fort vulnéraire, et astringente; on s'en sert dans la dyssenterie, dans le flux hémorroïdal, dans le crachement de sang, et dans toutes sortes d'hémorragies. Il y a plusieurs autres especes de Renouée.

J'ai vu sur les bastions de Turin la Renouée des oiseaux. Sa tige ne s'éleve guere qu'a un pied. Ses feuilles sont petites, lisses, sans dentelure. Les petales de ses fleurs, sont disposés en croix, blanchâtres à leurs bords, verdâtres au milieu. C'est à peu près tout ce que je puis m'en rappeller. Il est à présumer que cette plante fournit une nourriture aux petits oiseaux.

Renouee argentee. 14. 2.

Reprise. 6. 2.

Reseda. 10. 1.

Rhubarbe. 1. 4. Elle pousse des feuilles fort grandes, larges, presque rondes, épaisses, d'un verd obscur, attachées à des queues fort longues et grosses d'un pouce. Il s'éleve d'entr'elles une tige grosse et robuste, revêtue de feuilles qui sont de la même figure que celles d'en bas, mais plus petites. Cette tige porte à son sommet de petites fleurs blanches, formées en cloche, découpées ordinairement en six pointes. Les semences sont triangulaires, grandes, de couleur de châtaigne, luisantes. La racine est grosse, compacte, de couleur obscure en dehors, jaune

en dedans, marquetée de rouge, d'un goût amer et astringent, et d'une odeur assez agréable. Cette racine est fort d'usage en Médecine; elle est purgative, propre pour le cours de ventre, pour fortifier l'estomac, pour exciter l'appétit.

Ricin. 14. 5. Il pousse une tige à la hauteur de six pieds ou plus, grosse, ligneuse, creuse, rameuse en haut, couverte d'une poudre blanche, semblable à de la farine. Ses feuilles sont fort grandes, découpées en sept, huit ou neuf parties, pointues et dentelées, d'un verd obscur, luisantes. Les fleurs sont à plusieurs étamines de couleur de sang, crêpées. Les fruits naissent dans un endroit plus élevé, où les poussieres des antheres vont les trouver en manière de fumée. Chaque fruit est à trois côtes arrondies, et composé de trois capsules qui renferment chacune une semence oblongue, de couleur livide et tachetée en dehors, remplie d'une moëlle blanche. Quand le fruit du Ricin est bien mûr, il s'y fait des crevasses par où les semences sortent avec impétuosité. Les grains de Ricin purgent violemment. Il y a d'autres especes de Ricin.

Ris. 14. 3. Il pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus grosses et plus fermes que celles du bled, nouées d'espace en espace. Ses feuilles sont longues, charnues, semblables à celles de la canne ou du poireau. Ses fleurs naissent au sommet

des tiges, et sont à plusieurs étamines assez semblables à celles de l'orge, mais ses graines sont disposées en bouquet, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Ces graines sont assez courtes, presque ovales, blanches. On se sert principalement de la graine de Ris pour les alimens, et quelquefois en Médecine. Le Ris est propre pour adoucir les humeurs; il modere le cours de ventre. On le mange bouilli avec de l'eau et du lait; en maigre on y ajoute souvent du sucre. Tous les peuples des Indes ne vivent que de ris cuit dans l'eau. La boisson ordinaire des Chinois est de vin de Ris, qui est d'un goût aussi bon que le vin d'Espagne. En Italie on ne fait guere bouillir le Ris qu'une demi-heure; il en a plus de saveur. Notre Ris réduit presque en bouillie, en devient insipide.

ROMARIN. 4. 3. Arbrisseau ligneux, d'une odeur fort agréable, haut d'environ trois ou quatre pieds, poussant plusieurs rameaux grêles, durs, cendrés, garnis de feuilles longues, étroites, dures, roides, d'un verd brun par dessus, blanches par dessous. Les fleurs sont labiées, petites, mêlées parmi les feuilles; chaque fleur est un tuyau, de couleur bleue pâle ou tirant sur le blanc; la levre supérieure est retroussée. Les semences sont menues, presque rondes. Les feuilles et les fleurs sont d'usage en Médecine; on s'en sert dans les maladies du cerveau et des nerfs,

dans l'apoplexie, la paralysie, le vertige. On fait des essences et des eaux de Romarin. Il y a quelques autres especes de Romarin.

Ronce. 19. 2. Arbrisseau épineux. Il pousse des branches longues, foibles, anguleuses, garnies d'épines fort piquantes. Les feuilles sont oblongues, pointues, dentelées sur leurs bords, rudes au toucher, blanchâtres par dessous, noirâtres par dessus, d'un goût astringent, attachées plusieurs sur une queue. Les fleurs sont petites, blanches, composées de cinq petales disposés en rose, et soutenus par un calice découpé en cinq parties. Le fruit est rond ou ovale, fait comme une petite mûre, composé de plusieurs parties sphériques, pleines de suc, placées les unes près des autres, rouges au commencement, mais qui deviennent noires en mûrissant; elles renferment chacune une semence. La Ronce est astringente et détersive; la décoction de ses branches arrête le cours de ventre, et les fleurs blanches; les feuilles machées nétoient les ulceres des gencives et de la bouche. Son fruit est aussi astringent et détersif. La poudre à canon faite avec le charbon de Ronce est plus prompte et a plus de force que la poudre ordinaire. J'ai vu appliquer avec succès les feuilles de Ronce sur les blessures. Il y a plusieurs autres especes de Ronce.

Roquette. 5. 4. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de

la moutarde blanche, mais plus petites, tendres, sans poil. Les fleurs sont a quatre petales disposés en croix, de couleur bleue ou plutôt jaune tirant sur le blanc, rayées de noir, soutenus par des calices velus. Les fruits sont des siliques longues, qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes, jaunes. Cette plante est d'un goût âcre; on en mêle dans les salades; elle est propre pour garantir de l'apoplexie, pour faire éternuer. Il y a plusieurs autres especes de Roquette.

Roquette sauvage. 5. 7. Elle croît contre les murailles dans les lieux incultes et sablonneux. Voyez Roquette.

Roseau. 14. 3. ou Canne. C'est un genre de plante si semblable au chiendent, qu'il n'y a que la grandeur des tiges et des feuilles, qui en établisse la différence. Il y en a plusieurs especes. La canne qu'on appelle *commune* a une tige qui s'éleve à douze ou quinze pieds; elle est de la grosseur du doigt, creuse et pleine de nœuds. De chacun de ces nœuds sortent les feuilles, qui enveloppent presque la tige, qui sont roides, un peu âpres, larges de deux doigts, et longues d'un pied et demi, veineuses. Au bout des tiges naissent les fleurs par paquets, composées de plusieurs filets, qui forment une chevelure molle, couleur de pourpre, qui devient ensuite cendrée, et que le vent emporte.

Il y a d'autres especes de Canne. Une des Cannes d'Inde, a une tige noueuse, de la hauteur de deux, de trois, et quelquefois de quatre pieds. Ses feuilles sont grandes, roulées comme des cornets de papier, lorsqu'elles commencent à sortir; elles se développent ensuite; elles sont fort amples, membraneuses, un peu pointues, ayant beaucoup de veines qui les traversent obliquement. Au sommet de la tige sont les fleurs semblables à celles du glaïeul, d'une fort belle couleur, rouge brune, attachées à un bouton velu, qui après la chûte des fleurs, s'augmente, devient triangulaire et comme épineux. La semence est contenue dans ce bouton; elle est ronde, et de couleur brune ou noire.

La Canne odorante des boutiques, a une racine qui rampe presque à fleur de terre, et qui jette beaucoup de filamens; elle est fort nouée, de la grosseur du doigt, blanche, tirant sur la couleur de chair, d'une substance rare et légere, d'un goût mordicant et un peu amer, d'une odeur forte, mais assez agréable. Ses feuilles sont semblables à celles de la flambe, mais plus longues, d'un gout âcre et aromatique. Il n'y a que la racine qui soit en usage; elle est bonne pour l'estomac, contre la colique, et les obstructions du foie et de la rate.

La Canne à sucre croît ordinairement à la hauteur de cinq, six ou sept pieds, de deux pouces de circonférence. Elle est divisée

par plusieurs nœuds, qui sont éloignés de quatre ou cinq pouces. La tige porte de longues feuilles, vertes et touffues. Elle est chargée à son sommet de plusieurs feuilles pointues, et d'un panache dans le quel se forme la semence. Elle est remplie d'une moëlle blanche et succulente, dont on exprime une douce liqueur, et dont se forme le sucre qui remplace si avantageusement le miel. J'ai eu quelque temps une de ces tiges qui me servoit de canne: mais elle est trop fragile pour être d'un long usage.

Rose de Jerico. §. 2. C'est un fort petit arbrisseau, qui pousse plusieurs jets à la hauteur d'environ quatre doigts, ligneux, de couleur cendrée, se divisant en un grand nombre de rameaux vers leur sommet en forme de globe. Les feuilles sont longues d'un pouce et demi, larges d'un demi-pouce, découpées, velues. Les fleurs sont petites, blanches, disposées comme en grappes. La semence est ronde, rougeâtre, d'un goût âcre. Cette plante a été appellée mal à propos Rose de Jérico, puisque ce n'est pas une espece de rose, et qu'on n'en trouve point autour de Jérico. Elle croît dans l'Arabie déserte, sur le rivage de la mer.

J'ai eu assez long-temps à Marseille, une production qu'on appelloit Rose de Jérico. Elle étoit de la grosseur d'une noix, composée de plusieurs filets, assez gros, secs, durs, de la couleur de la coque de la noix,

ramassés en globe, vers le sommet. Lorsque je la plongeois dans l'eau, les petits rameaux s'écartoient les un des autres, prenoient une situation horizontale, et imitoient assez bien le port d'une rose parfaitement épanouie. Lorsque je la retirois de l'eau, elle revenoit bientôt à sa premiere forme arrondie.

Rosee du soleil. 6. 2.

Rosier. 19. 8. Il pousse des branches, dures, ligneuses, garnies le plus souvent d'épines fortes. Ses feuilles sont oblongues, rudes au toucher, dentelées sur leurs bords, rangées cinq ou sept par paires sur une côte terminée par une seule feuille. La fleur est ordinairement à cinq petales disposés en rose, quelquefois à douze, quelquefois à vingt, quelquefois même à cent. Ils sont soutenus par un calice dont le haut est le plus souvent découpé en cinq parties. Leur couleur est fort variée; il y en a de rouges, de blanches, de couleur de chair, de panachées. Le calice devient un fruit presque rond, ovale, ou de la figure d'une olive; son écorce est un peu charnue, et sa cavité est remplie de plusieurs semences pour l'ordinaire anguleuses et velues.

Il y a plusieurs especes de Rose, les unes cultivées et les autres sauvages. Les Roses ordinaires sont les Roses pâles. Les Roses de Provins sont fort rouges. Il y en a de blanches, de muscates, de damas. On appelle *Ongle* de la Rose, la partie blanche du

petale, qui est le plus près de sa queue. On appelle *Hymen* la petite peau qui enveloppe son bouton. Les roses pâles sont purgatives; on en fait un sirop qui est fort en usage. Les Roses blanches et muscates sont aussi purgatives. Les Roses rouges sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement et les cours de ventre. On distingue plusieurs autres sortes de Roses: la Rose odorante, la Rose sans odeur, la Rose d'Hollande, la blanche de lait, la blanche rousse ou de Virginie, la blanche tachée, la rouge pâle, la Rose couleur de chair, la panachée; la Rose de couleur de velours rouge, la Rose de tous les mois, la Rose jaune, qu'on appelle la Grande. On dit qu'à la Chine, il y a des Roses qui changent de couleur deux fois par jour, qui sont tantôt de couleur de pourpre, et tantôt blanches.

C'est sur-tout dans la fleur de l'églantier qu'on reconnoît les caracteres distinctifs et bien marqués de la Rose de la nature. Ses étamines très-nombreuses sont disposées en bassin avec une régularité et une symmétrie admirable. Aux approches de la maturité, elles se courbent vers le pistil pour déposer les poussieres des antheres, et le rendre ainsi fertile. On observe le même phénomene dans beaucoup d'autres fleurs: mais il est particuliérement sensible dans celle-ci.

Ruban d'eau. 14. 5.

Rue de chevre. 9. 2.

Rue des jardins. *6.* 4.
Rue des pres. *6. 6.*
Rue sauvage. *6.* 4.

Les instructions que je suis en état de donner sur ces différentes sortes de Rues, se réduisent à ce qui suit. La Rue cultivée a des tiges grosses comme le doigt, ligneuses, rameuses. Ses feuilles sont divisées en plusieurs pieces, petites, oblongues, un peu grosses, de couleur de verd de mer, rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Les fleurs naissent au sommet des branches, petites, ordinairement à quatre petales et quelquefois à cinq, de couleur jaune pâle, creusés en quelque maniere en gondole. Le fruit est presque toujours composé de quatre capsules, qui renferment chacune plusieurs semences noires, le plus souvent de la figure d'un petit rein, ou anguleuses. Toute la plante a une odeur fort désagréable, et un goût âcre et amer. C'est la Rue des jardins. La Rue sauvage est plus petite; ses feuilles sont divisées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd obscur, d'une odeur plus forte. Ces especes de Rues sont propres pour résister au venin, pour fortifier le cerveau, pour abattre les vapeurs, pour les morsures des serpens. Il y a quelques autres especes de Rue.

Sabine. 17. 4. Ardrisseau bas, qui s'étend plus en largeur qu'en hauteur, et qui se divise en beaucoup de branches. Ses feuilles

sont semblables à celles du tamarisc, mais plus dures, plus piquantes, toujours vertes, d'une odeur forte, d'un goût âcre. Les fruits sont des baies grosses comme celles du genievre, vertes au commencement, et qui en mûrissant acquierent une couleur bleue, noirâtre. Il y a une autre espece de Sabine qui devient assez grande et assez haute, ayant le tronc plus gros que le cyprès. Ses feuilles ressemblent à celles du cyprès. Ses baies sont rondes, vertes au commencement, puis après noires. La premiere espece de Sabine est la plus employée dans la Médecine; elle est fort incisive, apéritive, propre pour exciter les mois, et pour hâter la sortie de l'arriere-faix. On s'en sert aussi extérieurement en poudre pour déterger les plaies, et pour consumer les chairs.

SABOT. 101. 3.

SAFRAN. 8. 2. Il pousse quelques feuilles longues, fort étroites, cannelées. Il s'éleve d'entr'elles un péduncule, qui soutient une seule fleur disposée en lis, mais petite, divisée en six parties, de couleur bleue mêlée de rouge et de purpurin. Il naît à son milieu une maniere de houppe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, et d'une odeur agréable. Le fruit est oblong, relevé de trois coins, partagé en trois loges remplies de semences presque rondes. Le Safran est employé dans les alimens et dans les remedes,

pour fortifier, pour résoudre et pour adoucir. Il épanouit le cœur. Il y a plusieurs autres especes de Safran. Le cartame est un Safran bâtard.

Sainfoin. 9. 1. Il pousse des tiges hautes d'environ un pied, rougeâtres, couchées sur terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la vesce, vertes par dessus, blanches et velues par dessous, pointues, attachées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Les fleurs sont en papillon, rouges, disposées en épis longs et serrés. Les fruits sont de petites gousses coupées en crête de coq, hérissées de pointes rudes, renfermant chacune une semence qui a la figure d'un petit rein. On cultive le Sainfoin pour nourrir et engraisser les bestiaux; les vaches et les brebis qui en mangent, ont beaucoup de lait. Il y a une autre espece de Sainfoin, qui est plus petit dans toutes ses parties, excepté les gousses.

Sainfoin d'Espagne. 9. 3.

Salicaire. 6. 3. Je me rappelle que ses tiges s'élevent à quatre pieds environ, que ses feuilles sont semblables à celles du saule, et que ses fleurs en rose sont d'un assez beau rouge tirant sur le pourpre. C'est tout ce que je puis en dire.

Salsifix. 12. 1. Racine d'une espece de Barbe de bouc, dont les feuilles ressemblent à celles du poireau. Ses fleurs sont d'une couleur purpurine, tirant sur le bleu ou sur

le noir. La racine est droite, grosse comme le doigt, tendre. Toute cette plante rend un suc laiteux. On mange le Salsifix cuit avec du sel et du vinaigre, et on le confit avec du sucre, pour le conserver. Le Salsifix d'Espagne est la racine d'une espece de scorsonnere.

SANGUIN. 19. 9.

SANICLE. 7. 9. Elle pousse de sa racine plusieurs feuilles presque rondes, dures, divisées en cinq parties, de couleur verte luisante. Sa tige est haute d'un pied et demi environ, lisse, sans nœuds, soutenant à son sommet de petites fleurs composées de cinq petales blancs ou rouges, disposés en rose. Les fruits renferment deux graines jointes ensemble avant leur maturité, et qui se séparent ensuite. Chaque graine est plate d'un côté, voûtée de l'autre, hérissée de pointes. Cette plante est détersive et vulnéraire; on l'emploie pour les pertes de sang, les hémorragies, la dyssenterie, etc.

SANICLE FEMELLE. 7. 2.

SANTOLINE. 11. 3. Il y a au Chili une espece de Santoline qui a une petite fleur jaune et rouge. Je n'en connois point d'autre.

SAPIN. 17. 3. Arbre fort haut, fort droit et toujours verd. Son bois est blanc, couvert d'une écorce blanchâtre, résineuse. Ses branches sont garnies de feuilles semblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, naissant seules le long des branches.

Ses chatons sont à plusieurs bourses membraneuses, qui s'ouvrent en travers en deux parties, et sont divisées dans leur longueur en deux loges remplies d'une poussiere menue. Ces chatons ne laissent rien après eux. Les fruits sont sur le même pied, formés par plusieurs écailles en cone ou pomme de pin, tournés en haut. On trouve ordinairement sous chacune des écailles deux semences.

Il y a une espece de Sapin dont les branches et les fruits sont inclinés vers la terre. Ses feuilles sont plus menues, plus noirâtres, moins dures et moins piquantes que celles de la précédente. Il sort de ces arbres étant encore jeunes, une résine liquide qui est une espece de térébenthine; il en sort aussi une autre sorte de résine dont on fait la poix. La plupart des mats se font de Sapin. Le Sapin est bon à bâtir, pourvu qu'il ne soit point enfermé et couvert de plâtre.

Saponaire. *6. 10.*

Sarrasin. 14. 2. Espece de bled, qu'on appelle autrement bled noir. Il a la feuille rondelette d'abord; elle prend ensuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle est plus pointue et plus molle. Son tuyau est frêle, rond, vuide, rouge, feuillé, d'où sort une fleur blanche, assez grande, disposée en grappe, composée de cinq étamines. Le fruit est une graine triangulaire, ayant la moëlle blanche, et l'écorce noire. Les paysans en font du pain qui est fort noir.

Sarrette. 11. 2. Plante dont la fleur sert aux teinturiers, pour teindre en jaune.

Sarriette. 4. 3. Elle pousse de petites verges à la hauteur d'un pied et demi, dont les feuilles sont petites, oblongues, semblables à celles de l'hysope, percées de beaucoup de trous, mais qui ne traversent pas, d'une odeur approchante de celle du thym, d'un goût piquant. Les fleurs sont labiées, tout à fait semblables à celles du thym, clair-semées dans les aisselles des feuilles, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Les semences sont presque rondes, et menues. La Sarriette est propre pour la foiblesse d'estomac, pour l'asthme, pour la suppression des mois; on l'emploie souvent dans les sauces. Il y a quelques autres especes de Sarriette.

Satyrion. 10. 3. Ses feuilles sont larges, grasses, presque semblables à celles du lis. Sa tige croît à la hauteur de plus d'un pied, elle est anguleuse, portant à son sommet beaucoup de fleurs disposées en épi, de couleur rouge tirant sur le purpurin, marquetée de points purpurins. La racine est composée de deux bulbes accollées, dont l'une est bien nourrie, et l'autre desséchée. Elle est propre pour donner de la vigueur. J'ai vu sur la cime des Alpes le Satyrion noir. Sa fleur a la forme d'une belle fraise; elle joue le velours cramoisi foncé; elle a un parfum délicieux.

Sauge. 4. 1. Il y en a plusieurs especes,

La Graude Sauge jette plusieurs branches ligneuses, fort rameuses. Ses feuilles sont ridées, rudes, cotonneuses, longues, larges, épaisses, pointues, vertes ou tirant sur le purpurin, d'une odeur forte, et d'un goût aromatique. Les fleurs naissent comme en épis au sommet des tiges et des rameaux; elles sont verticillées, odorantes, de couleur bleue tirant sur le purpurin. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux levres; elle est suivie de quatre semences presque rondes, noirâtres. La Sauge est employée intérieurement et extérieurement pour la paralysie, pour l'apoplexie, pour la léthargie. Elle est fort vantée dans l'école de Salerne, pour être un remede à tous les maux.

Sauge amere. 4. 4.

Saule. 17. 6. Il y en a plusieurs especes. Il y en a de grands qui s'élevent fort haut; il y en a de petits qui croissent en osiers; il y en a de blancs, de jaunes, de noirs. Les uns viennent dans des lieux humides, et les autres dans des lieux secs. Le Saule mâle ne porte que des fruits. Le Saule blanc vulgaire est un arbre assez grand, médiocrement gros. Son bois est blanc, pliant, difficile à rompre. Ses feuilles sont longues, étroites, velues, blanches, molles. Ses chatons sont des épis longs, composés de quelques feuilles, de la base des quelles naissent des étamines. Les fruits commencent par des épis chargés d'embrions qui deviennent en-

suite des capsules membraneuses, oblongues, contenant des semences fort déliées, aigretées. La décoction des feuilles de cet arbre est bonne pour le crachement de sang. Le Saule vient de bouture, de plançon; il croît assez vite et ne dure pas long-temps. Il y a de petits Saules dont on fait des corbeilles, des paniers.

Sauve vie. 15. 1.

Saxifrage. 6. 3. Elle pousse des feuilles presque rondes, dentelées, un peu semblables à celles du lierre terrestre, grasses. Il s'éleve d'entr'elles de petites tiges à la hauteur d'environ un pied, qui portent à leur sommet de petites fleurs à cinq petales disposés en rose, de couleur blanche. Le fruit est presque rond; c'est une capsule terminée par deux cornes, et partagée en deux loges remplies de semences fort menues. Cette plante passe pour un grand diurétique; on se sert de l'infusion de ses racines dans du vin blanc, ou dans l'eau commune. Il y a plusieurs autres especes de Saxifrage.

Saxifrage doree. 2. 6.

Scabieuse. 11. 5. Elle pousse de sa racine des feuilles longues, larges, velues, d'entre les quelles s'élevent des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, revêtues de quelques feuilles plus petites que les précédentes, fort découpées, semblables à celles de la grande Valériane. Ces tiges soutiennent à leur sommet des fleurs disposées en

bouquets ronds, à fleurons inégaux, de couleur bleue purpurine. Les fruits sont des manieres de têtes verdâtres, composées de capsules qui contiennent chacune une semence oblongue, surmontée d'une couronne. Les feuilles sont souvent marquées de taches rousses, qui paroissent avoir de l'analogie avec celles de la gale. Cette plante est bonne pour guérir la gale en latin *scabies*; elle est sudorifique, vulnéraire, propre pour l'asthme, pour la petite vérole. On fait un sirop avec le suc exprimé de toute la plante, qui est très-bon pour les maladies de la peau. Il y a plusieurs autres especes de Scabieuse. La Belle Scabieuse est comme d'un violet cramoisi; elle a une certaine odeur, comme de musc, qui est agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de près.

SCABIEUSE DES BOIS. II. 5.

SCAMMONEE. I. 5. C'est une espece de liseron qui croît dans plusieurs endroits de l'Asie. Elle pousse plusieurs tiges longues, grêles, rampantes, sarmenteuses, s'attachant et s'entortillant autour des corps voisins. Ses feuilles sont larges, pointues, triangulaires, lisses, d'un beau verd, attachées à des queues courtes. Ses fleurs sont des cloches, de couleur purpurine, agréables à la vue. Les fruits sont presque ronds, membraneux, contenant des semences anguleuses, noires. Sa racine est longue, grosse comme le bras, d'une odeur forte, remplie d'un suc laiteux comme

toute la plante. La Scammonée est un excellent purgatif. Elle donne un suc concret, résineux, tendre, friable, gris brun, d'une odeur désagréable. Il découle par incision de sa racine.

Sceau de notre-dame. 1. 7.

Sceau de salomon. 1. 2. Il pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi ou deux pieds, revêtues de plusieurs feuilles disposées alternativement, oblongues, larges, nerveuses, de couleur verte brune, luisantes par dessus, et d'un verd de mer par dessous. Ses fleurs sont des cloches alongées en tuyau, découpées en six crenelures, sans calice, de couleur blanche. Les fruits sont des baies grosses comme celles du lierre, presque rondes, un peu molles, noires ou purpurines ou vertes, contenant quelques semences ovales, dures, grosses comme celles de la vesce. La racine est bonne pour toutes sortes de contusion et pour les descentes; son eau distillée embellit le tein. Il y a quelques autres especes de Sceau de Salomon. Celui que j'ai vu sur les Hautes Alpes, avoit, si je me rappelle bien, les fleurs en grelot, et les feuilles assez semblables à celles du plantain long, mais plus larges.

Scorsonaire. 12. 1. Elle pousse une tige à la hauteur de deux pieds, se divisant en plusieurs rameaux longs. Ses feuilles sont longues, assez larges, embrassant la tige par leur base, sinueuses, nerveuses, finissant par

une pointe longue et étroite, d'un verd obscur. Les fleurs sont des bouquets à demi-fleurons jaunes, soutenues par un calice un peu long, grêle, composé de feuilles en écailles, et qui approche de la figure d'un balustre. Les semences sont longues, déliées, blanches, garnies d'une aigrette. La racine est longue d'un pied, grosse comme le pouce, noire en dehors, blanche en dedans, tendre, charnue, succulente, douce, bonne à manger. Cette plante est propre contre les morsures des viperes et des autres serpens, contre les affections du cœur, contre la mélancolie, le vertige, l'épilepsie. On mange la racine après l'avoir fait cuire et ratissée; elle a un goût agréable. Le nom de cette plante vient du mot *scorso*, qui signifie vipere en Catalan.

Scrofulaire. 3. 3. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, droite, ferme, quarée. Ses feuilles sont oblongues, larges, pointues, crenelées, semblables à celles de la grande ortie, d'un verd brun. Ses fleurs sont formées en petits godets de couleur purpurine obscure. Ses fruits sont ronds, divisés en deux loges qui contiennent des semences menues. Toute cette plante a une odeur puante, et un goût amer. On se sert de son suc pour mondifier les ulceres les plus sales, pour résoudre les tumeurs scrofuleuses, pour adoucir l'inflammation des hémorroïdes. On l'emploie avec succès pour la guérison des écrouelles.

Seigle. 14. 3. Il a au commencement ses feuilles rougeâtres, mais elles deviennent ensuite vertes et du plus beau verd ; elles sont plus longues et plus étroites que celles du froment. Il pousse six ou sept tuyaux et quelquefois davantage, semblables à ceux du froment, mais plus grêles et plus longs. Ses fleurs naissent au sommet des tuyaux par paquets, composées de plusieurs étamines jaunes et rangées en épis. Les fruits sont des graines oblongues, grêles, de couleur brune en dehors, blanches et farineuses en dedans. Les épis du Seigle sont plus longs, plus grêles, plus fermes et plus applatis que ceux du froment. Il y a une autre espece de Seigle qu'on ne seme qu'au printemps, et qui est plus petit dans toutes ses parties. Le grain est propre à faire du pain ; il est plus maigre que le froment. Le pain de Seigle tient le ventre lâche. Il est bien assuré qu'en Pologne, le froment semé dégénere en Seigle. J'ai été sur les lieux. Le bled méteil est moitié Seigle et moitié froment.

Sene. 19. 5. Arbrisseau dont la tige est haute d'une coudée, d'où sortent plusieurs petites branches douces et pliables comme l'osier. Ses fleurs sont jaunes et semblables à celles du chou, d'une couleur mêlée de certains petits traits rouges. Ses feuilles sont longues et pointues, épaisses, grassettes, ressemblant à celles de la réglisse, ayant un goût de feves ; leur couleur est verte pâle.

Il en naît de petites follicules ou gousses recourbées comme une faucille, qui sont si plates, que la peau de dessus touche celle de dessous; elles renferment une graine noire tirant sur le verd, semblable à un pepin de raisin qui représente un cœur; elles tiennent à une queue si mince, qu'elles tombent au premier vent, étant mûres. Le meilleur Séné est celui qui est le plus net de buchettes et de feuilles mortes, qui est doux quand on le manie à poignée, et d'une odeur assez forte. Le vrai Séné ne se trouve que dans les bois de l'Ethiopie. Les Médecins d'Europe l'emploient dans toutes leurs purgations et tisannes.

Sene batard. 20. 3.

Seneçon. 11. 2. Il pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, cannelées, revêtues de feuilles longues, rangées alternativement, attachées sans queue, découpées et dentelées, se terminant en une pointe obtuse, de couleur verte obscure. Ses fleurs naissent au sommet des tiges et des branches; chacune d'elles est un bouquet à fleurons jaunes, évasés en étoile par le haut. Le fruit est une graine garnie d'une aigrette. On emploie cette plante dans les décoctions ordinaires des lavemens, et dans les cataplasmes que l'on ordonne pour avancer la suppuration; son suc fait mourir les vers, et appaise la colique. Il y a quelques autres especes de Seneçon.

Sensitive. 18. 4. Elle pousse une seule tige principale à la hauteur d'un pied et demi, mais qui se divise près de la terre en plusieurs rameaux ; elle est ligneuse, luisante, revêtue de même que ses rameaux, de feuilles, longuettes, polies, étroites, rangées par paires sur une cote, qui se rapprochent l'une de l'autre quand on les touche, et qui s'écartent ensuite. Les petits rameaux ont la même propriété. Il s'éleve du milieu de la racine des péduncules qui soutiennent chacun une fleur faite en godet, incarnate, agréable à la vue, portant une touffe d'étamines, et un pistil qui devient une silique où sont renfermées le plus souvent quelques semences longues et plates. Il y a plusieurs autres especes de Sensitive.

Seringa. 19. 3.

Serpentaire. 3. 1. Elle pousse une seule tige, droite, grosse comme le pouce ou plus, haute de trois pieds, marbrée de différentes couleurs comme la peau de serpent. Ses feuilles sont unies, charnues, luisantes, découpées profondément en plusieurs pieces, et attachées à des queues longues et fongueuses. La fleur est monopetale, longue, coupée en langue et roulée en cornet, de couleur herbeuse en dehors, purpurine en dedans, de mauvaise odeur. Le pistil est noir, chargé à sa base d'un tas de jeunes fruits. Chacun de ces fruits est une baie qui rougit en mûrissant, et qui renferme une ou

deux semences presque rondes. Il y a quelques autres especes de Serpentaire.

Serpolet. 4. 3. Petite plante, qui pousse plusieurs tiges dures, ligneuses, quarrées, rougeâtres, un peu velues, rampantes. Ses feuilles sont presque rondes, nerveuses, un peu plus larges que celles du thym, d'un goût âcre et aromatique. Ses fleurs sont petites, disposées en maniere de tête, de couleur blanche ou purpurine; elles naissent au sommet des tiges; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux levres, soutenu par un calice fait en cornet. Le fruit contient des semences presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Cette plante est propre pour les vapeurs; elle fortifie le cerveau et l'estomac; elle emporte les obstructions. Il y a d'autres especes de Serpolet.

Sesamoïde. 10. 2. Elle pousse une tige à la hauteur d'un pied et demi, ronde, divisée en rameaux longs comme la main, revêtue de feuilles fort étroites, semblables à celles de la linaire, oblongues, vertes. Chaque rameau se termine en une espece d'épi oblong, où sont attachées de petites fleurs mousseuses, de couleur pâle jaunâtre. Les fruits sont petits, formés en rosette, coupés en étoile; ils sont remplis de semences menues, pâles.

Seseli de montagne. 7. 6. Le Séséli en général, pousse une tige à la hauteur d'un

pied et demi ; elle est rayée, pleine de moëlle blanche, se divisant près de la racine en plusieurs rameaux tortus et fermes ; elle est assez grosse et nouée. Ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, un peu plus grosses et plus courtes, plus dures, en plus petit nombre, d'une couleur approchant de celle de l'aneth. Ses fleurs sont petites, à cinq petales disposés en rose, de couleur blanche, ou quelquefois purpurine. Le fruit est composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos, cannelées, applaties de l'autre côté, de couleur grise blanchâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût fort âcre. La semence du Séséli de Marseille, est discutive, céphalique, propre pour résister au venin. Il y a quelques autres plantes auxquelles on a donné le nom de Séséli.

Sison. 7. 1. Il pousse une tige d'une grosseur médiocre, ronde, pleine de moëlle, haute d'un pied. Ses feuilles sont subdivisées en plusieurs feuilles tendres, oblongues, dentelées, quelquefois laciniées, rangées par paires sur une côte. Ses fleurs sont à cinq petales, petits ; elles sont bleues, soutenuës par des baguettes en parasol. Les semences sont fort menues, brunes, cannelées, d'un goût un peu âcre et aromatique. Cette plante est apéritive, propre pour aider la digestion, et pour faire uriner.

Soldanelle. 1. 3. C'est une espece de liseron, qui pousse des tiges grêles, rougeâ-

tres, se traînant à terre, revêtues de feuilles presque rondes, plus larges que longues, semblables à celles de la petite chélidoine, un peu épaisses, remplies d'un suc laiteux, attachées à des queues longues. Les fleurs sont des cloches à bords renversés, de couleur purpurine. Les fruits sont presque ronds, membraneux; ils renferment des semences anguleuses, noires ou blanches. Cette plante purge puissamment les sérosités par bas; on s'en sert pour l'hydropisie, pour le scorbut.

Soleil. 13. 2. Il pousse une seule tige à la hauteur de dix ou douze pieds, et en quelques endroits, de vingt-quatre. Ses feuilles sont grandes, larges, pointues, velues, dentelées sur leurs bords, attachées à de longues queues. Le haut de la tige est occupé par une belle fleur radiée, de figure orbiculaire, ample, de couleur jaune. Les semences sont oblongues, noires, quelquefois blanches. La fleur cuite avec de l'huile est bonne à manger; on mange aussi les queues tendres des feuilles. Elle se tourne toujours du côté du soleil; ce qui lui a aussi fait donner le nom d'héliotrope. Il y a plusieurs autres especes de Soleil. On l'a encore appellé Couronne Royale, Coupe de Jupiter, Soleil d'Inde, Cloche d'amour, Rose de Jéricho, etc. J'en ai vu des tiges qui étoient d'une grande beauté.

Sorbier. 19. 8. Arbre grand et rameux, couvert d'une écorce rude et pâle. Son bois

est rougeâtre, fort solide, compacte. Ses feuilles sont oblongues, étroites, dentelées sur leurs bords, velues, verdâtres par dessus, blanchâtres par dessous, rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Leur disposition et leur ensemble produisent un effet agréable. Ce feuillage a du rapport à celui du frêne et de l'acacia, mais les feuilles sont plus étroites. Les fleurs sont petites, blanches, jointes plusieurs ensemble, composées de cinq petales disposés en rose. Le fruit qu'on appelle Sorbe ou Corne, est de la figure d'une fort petite poire, dur, charnu, ayant la chair jaunâtre, d'un goût fort acerbe lorsqu'il est verd, mou, assez doux et bon à manger quand il est mûr; il est alors d'une couleur roussâtre brune; il a de l'analogie avec la nefle. Il est astringent, sur-tout avant sa maturité, propre pour arrêter le vomissement et le cours de ventre.

Souchet. 14. 4. Il y en a plusieurs especes. Le Souchet long a les feuilles semblables à celles du roseau, plus longues, plus grêles et plus dures que celles du poireau, ayant le dos relevé et aigu. La tige croît à la hauteur d'environ deux pieds; elle est droite, triangulaire, sans nœuds. Les fleurs placées à son sommet, sont à plusieurs étamines ramassées en bouquets larges. La semence est dure, triangulaire, couverte d'une écorce noire. Le Souchet rond est semblable au précédent; il en differe par ses

racines qui sont rondes, de la grosseur d'une olive, jointes plusieurs ensemble. Celles du premier sont longues, nouées, entrelacées les unes dans les autres, rampantes, noirâtres, d'une odeur agréable, La racine de ces deux especes est employée dans la crudité d'estomac, dans la colique, dans le vertige.

SOUCI. 13. 4. Il porte une fleur du même nom. Il pousse des tiges menues, rondes, un peu anguleuses, divisées en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont oblongues, grasses, velues, blanchâtres, attachées sans queue à leurs tiges. Les fleurs sont radiées, grandes, belles, rondes, odorantes, d'un jaune plus ou moins vif. Les fruits sont des capsules courbes, qui contiennent chacune une semence un peu longue. Les fleurs du Souci sont cordiales, sudorifiques, propres contre le venin; et pour faire sortir la petite vérole. Elles se ferment quand le soleil se couche, et s'ouvrent le mattn, quand il se leve; de là vient son nom latin *solsequium*.

SOUCI D'EAU. *6. 6.*

SOUDE. *6.* 2. Elle croît à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle est cultivée, s'etendant en large; elle est fort rouge, divisée en rameaux droits, assez gros. Les feuilles sont longues, étroites, épaisses, charnues, finissant en pointe. Les fleurs sont à plusieurs petales, de couleur jaune. Les fruits sont presque ronds, membraneux, remplis d'une semence semblable à un petit serpent

roulé en spirale. La Soude croît près de la mer; elle a un goût salé. On en tire beaucoup de sel fixe, qu'on a appellé sel alkali; ce nom a été ensuite donné aux sels fixes des autres plantes, à cause de leur analogie avec celui-ci, Soude, en latin *Kali*. Il y a quelques autres especes de Soude.

Spirea. 19. 4.

Squille. 8. 4. ou Scille. Il y en a deux especes, l'une rouge et l'autre blanche. La Scille rouge pousse des feuilles longues de plus d'un pied, larges presque comme la main, charnues, fort vertes, remplies d'un suc visqueux et amer. Il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'environ un pied et demi, droite, portant à son sommet des fleurs à six petales blancs, disposés en rond. Les fruits sont presque ronds, relevés de trois coins, et divisés en trois loges remplies de semences noires. La racine est un oignon gros comme la tête d'un enfant, composé de lamines épaisses, rougeâtres, succulentes, rangées les unes sur les autres, ayant par dessous plusieurs grosses fibres.

La Scille blanche a ses feuilles moins grandes; sa racine est moins grosse, et de couleur blanche. Les racines des Scilles sont propres pour inciser les phlegmes de la poitrine, et pour emporter les obstructions du bas ventre. La Scille entre dans la thériaque. On en fait aussi du vinaigre et de l'oximel. Je trouve au mot *Scille*, que c'est un

oignon, qui vient dans les lieux marécageux; qu'il y a des Squilles venimeuses, et d'autres qui sont saines, qui servent à la Médecine.

STECHAS. 4. 3. Il pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi ou de deux pieds, ligneuses, accompagnées de feuilles longues, étroites, blanchâtres, semblables à celles de la lavande, mais plus petites, et d'une odeur agréable. Au plus haut des tiges naissent des épis ou têtes écailleuses oblongues, sur la longueur des quels sont disposés par rangs, de petites fleurs labiées, purpurines ou bleues; et ces têtes sont surmontées chacune d'un bouquet de feuilles en aigrette. Les épis garnis de fleurs sont en usage en Médecine; on s'en sert dans le vertige, dans la paralysie, dans l'apoplexie. Il y a plusieurs autres especes de Stéchas.

SUMAC. 19. 1. Arbrisseau qui croit à la hauteur d'un homme, et qui produit plusieurs branches garnies de feuilles composées de cinq, ou six paires de feuilles oblongues, pointues, velues, dentelées, attachées à une côte grêle. Les fleurs sont ramassées en grappes, de couleur rouge; chaque fleur est à plusieurs petales disposés en rose. Le fruit est une capsule plate, presque ovale, membraneuse, qui renferme une semence de même forme, rougeâtre. Les feuilles et les fruits du Sumac sont astringens, propres pour la dyssenterie et pour les pertes de sang. On emploie les

branches et les feuilles pour tanner les cuirs. Les anciens se servoient des fruits du Sumac, au lieu de sel, pour assaisonner leurs viandes.

Sureau. 18. 5. Arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre, dont les branches sont longues, droites, remplies de moëlle blanche, couvertes d'une écorce cendrée, sous la quelle il s'en trouve une verte. Les feuilles sont oblongues, aiguës, dentelées sur leurs bords, d'un verd obscur, d'une odeur forte, attachées plusieurs ensemble le long d'une côte. Les fleurs sont de petits bassins ou rosettes à cinq quartiers, blanches, odorantes, disposées en parasol. Les fruits sont des baies rondes, vertes au commencement, ensuite noires, remplies d'un suc rouge foncé, et contenant quelques semences un peu longues. La décoction des feuilles et de l'écorce moyenne du Sureau, vuide les sérosités, et soulage les hydropiques. On fait de cette même écorce un onguent excellent pour la brûlure. L'extrait des baies est fort bon dans la passion hystérique, et dans le cours de ventre. Il y a plusieurs especes de Sureau.

Sycomore. 19. 3. C'est un grand arbre, ui tient du figuier, qui a des feuilles semqlables à celles du mûrier, mais qui jette borce lait. Son nom lui vient de ce qu'il participe de la figue et du mûrier. Il porte trois ou quatre fois l'an, un fruit qu'il produit de son tronc, et qui n'est pas attaché

à ses branches, qui est semblable aux figues sauvages, mais qui est plus doux, et qui n'a dedans aucun grain.

TABOURET. §. 2. ou BOURSE A BERGER. Plante très-commune. Il jette plusieurs feuilles disposées en rond, couchées sur la terre, oblongues, quelquefois entieres, le plus souvent découpées sur leurs bords plus ou moins profondément comme celles de la dent de lion. La tige qui s'éleve d'entre les feuilles, est haute plus ou moins; assez souvent elle n'excede pas la hauteur d'un pied. Elle est branchue, garnie de quelques feuilles beaucoup plus petites que celles du bas. Cette tige et ses branches se terminent par des épis de fleurs blanches, à cinq petales disposés en croix, soutenus par un calice à quatre petites feuilles verdâtres. Les fruits sont des capsules, qui ont la forme d'une bourse à cheveux; elles sont divisées perpendiculairement en deux loges en maniere de gousset, renfermant chacune quelques semences menues, arrondies et roussâtres. Le Tabouret est astringent; on se sert de son eau distillée dans les potions astringentes pour arrêter les pertes, calmer les hémorragies, et guérir les dyssenteries. Sa décoction a à peu près les mêmes usages, ainsi que son suc. Un amateur en Botanique m'a assuré que le Tabouret est un excellent remede pour les panaris, en l'appliquant dessus.

TALICTRON. 5. 4. Il pousse des tiges à la hauteur d'un homme; ses feuilles sont longues, anguleuses, vertes, luisantes. Ses fleurs sont fort petites, composées de cinq petales disposés en rose, autour d'une touffe d'étamines de couleur herbeuse. Du reste Tournefort place le Talictron parmi les fleurs en croix; je laisse la vérité à sa place. Les fruits sont des capsules à trois coins, dont chacune forme une semence, oblongue, cannelée, jaune. La racine et les feuilles sont un peu purgatives. Il y a plusieurs autres especes de Talictron.

TAMARIN. 19.' 5. C'est un arbre grand comme un noyer ou comme un frêne. Ses feuilles ressemblent à celles de la fougere femelle; elles sont composées de plusieurs petites feuilles dures, nerveuses, vertes, rangées par paires sur une côte. Ses fleurs sont jointes huit ou dix ensemble, semblables à celles de l'oranger, de couleur blanche. Le fruit est une gousse un peu plus longue que le doigt, grosse comme le pouce, couverte d'une écorce verte au commencement, ensuite brune; elle contient une pulpe noire, aigrelette, agréable au goût, dans la quelle on trouve des semences semblables à des lupins. Les Tamarins rafraîchissent et désalterent; ils sont aussi laxatifs. Le fruit porte de même le nom de Tamarin.

TAMARISC. 19. 4. ou TAMARIS. Arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles sont peti-

tes, longues, rondes, menues; approchant de celles du cyprès, de couleur verte pâle. Ses fleurs sont ramassées en grappes, petites, purpurines par dehors, blanches quand elles sont épanouies, composées chacune de cinq petales. Les fruits sont lanugineux; ils contiennent des semences noirâtres. L'écorce, la racine; les feuilles et les fleurs sont propres pour atténuer les humeurs tartareuses, et pour emporter les obstructions du bas ventre.

TANESIE. 11. 3.

TAUPINAMBOUR. 13. 2. Il pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de douze pieds ou davantage, revêtues de beaucoup de feuilles longues, larges, pointues, découpées profondément sur leurs bords. Ses fleurs sont belles, radiées; de couleur jaune. Les fruits consistent dans des semences menues, garnies chacune dans le haut de deux feuilles, enchassées dans une feuille pliée en gouttiere. On appelle aussi Taupinambours, des tubercules attachés aux racines, gros comme des poires, quelquefois comme le poing, bossus, de figure inégale, comme les truffes, mais lisses, charnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux et agréable, approchant, quand ils sont cuits, de celui de l'artichaud. On les accommode de diverses manieres pour les manger.

TEREBINTHE. *16.* 3. Arbre d'une hauteur médiocre, dont les feuilles sont oblongues, fermes, toujours vertes comme celles du lau-

rier, mais plus petites, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont disposées en grappes purpurines, dans les quelles sont entaillées par pelotons, des étamines chargées d'antheres; ces fleurs ne laissent aucun fruit après elles; les fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs. Ce sont des coques grosses comme des baies de genievre, assez dures, résineuses, de couleur blanche verdâtre; elles renferment chacune une semence oblongue. Il produit aussi plusieurs cornichons, membraneux, remplis d'une quantité de moucherons, et de quelque peu de liqueur blanche et glaireuse. Cet arbre est si rempli de la résine qui lui est propre, que quand on n'y fait point d'incision, elle s'épaissit, et produit des obstructions, qui empêchent le cours du suc nourricier, et jettent l'arbre dans une espece de suffocation; ce qui fait qu'il grossit et creve. Les becafigues aiment particuliérement le fruit des Térébinthes.

Terre noix. 7. 1.

Tete de dragon. 4. 1.

Thapsie. 7. 5. Plante haute de deux ou trois pieds, dont la tige et les feuilles sont semblables à celles du fenouil. Les fleurs sont en parasol, de couleur jaune, ordinairement à cinq petales, disposés en rose. Le calice devient un fruit composé de deux graines longues, grises, cannelées sur le dos, environnées d'une grande bordure applatie en

feuillet, et échancrée d'ordinaire aux deux bouts. Cette plante purge avec tant de violence par haut et par bas qu'on n'ose pas s'en servir. Il y a plusieurs autres especes de Thapsie.

Thlaspi. 5. 2. Plante qui pousse des tiges velues, rondes, rameuses, garnies de feuilles sans queue, s'étrecissant peu à peu, dentelées sur leurs bords, d'un goût âcre. Ses fleurs sont fort petites, blanches, à quatre petales. Les fruits sont ronds ou ovales, applatis en bourse, divisés en deux loges remplies de quelques graines presque rondes et applaties, d'un goût âcre, comme celui de la moutarde. La semence du Thlaspi est chaude; on s'en sert pour faire percer les abscès internes, pour la sciatique, pour provoquer les mois. C'est un des ingrédiens de la thériaque. Il y a plusieurs autres especes de Thlaspi.

Thym. 4. 3. Il y en a plusieurs especes. Le Thym qu'on appelle de Crête s'éleve quelquefois à la hauteur d'un pied; il pousse plusieurs rameaux ligneux, grêles, blancs, garnis de petites feuilles opposées les unes aux autres, étroites, menues, blanchâtres, d'un goût âcre. Ses fleurs naissent par petits bouquets; elles sont labiées, petites, purpurines; chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux levres, dont la supérieure est retroussée. Le fruit contient quatre semences presque rondes, enfermées dans une

capsule qui a servi de calice. Le Thym vulgaire est une plante basse, ligneuse, rameuse. Ses feuilles sont petites, étroites, d'un verd obscur. Ses fleurs et ses semences sont semblables à celles du Thym de Crête. Ces deux especes rendent une odeur forte, aromatique et très-agréable; elles sont propres pour fortifier le cerveau, pour l'asthme, pour la colique venteuse. Le Thym a encore d'autres vertus; il atténue et raréfie les humeurs visqueuses; il excite l'appétit, il aide à la digestion; il chasse les vents; il résiste au venin. On s'en sert extérieurement pour fortifier, pour résoudre, pour ouvrir les pores, et pour exciter une transpiration plus libre. L'usage trop fréquent du Thym, met les humeurs dans une forte agitation. Il est propre dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, et à ceux qui ont l'estomac foible et débile. On emploie le Thym dans les sauces à cause de son goût et de son odeur aromatiques. Il contient beaucoup d'huile exaltée et de sel volatil. Ce mot vient du Grec θυμος, qui signifie l'esprit animal qui nous fait vivre, et que le Thym est capable de réparer.

Tilleul. 19. 1. Arbre grand, gros, rameux, et qui donne beaucoup d'ombrage. Son écorce est unie et noirâtre en dehors, pliante. Son bois est tendre, blanchâtre. Ses feuilles sont larges, arrondies, finissant en pointe, dentelées sur leurs bords, un peu

velues. Ses fleurs sont à cinq petales disposés en rose, de couleur blanche tirant sur le jaune, d'une odeur agréable, soutenus par un calice taillé en cinq parties blanches, grasses. Les fruits sont des coques ligneuses, grosses comme un gros pois, rondes, un peu oblongues, anguleuses, velues, renfermant une semence douce, noirâtre. Le Tilleul sert à faire des allées et des avenues. On fait de son écorce des cordes et des cables, et de son bois on fait du charbon pour la poudre à canon. Il y a une espece de Tilleul dont les feuilles sont plus petites, plus noires, plus fermes.

Tithymale. 1. 3. Il rend un suc blanc comme du lait. Il y en a plusieurs especes. Celle de Bauhin, pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi, couvertes d'une écorce rougeâtre, grosse comme le petit doigt, revêtues dans leur partie supérieure de feuilles dures, lisses, vertes, plus grandes et plus longues que les feuilles de l'olivier, mais plus petites que celles de l'amandier. Ses fleurs sont noires, formées en godets découpés en plusieurs quartiers. Les fruits sont relevés de trois coins, et divisés en trois cellules dont chacune contient une semence oblongue. Cette plante n'est point en usage parce qu'elle purge avec trop de violence. Son suc est âcre et mordicant.

Toque. 4. 1.

Tordylion. 7. 5.

Tormentille. 6. 7. Elle pousse plusieurs petites tiges, hautes d'environ un pied, velues, rougeâtres, grêles, rampantes, garnies de feuilles semblables à celles de la quinte-feuille, et rangées de même, mais au nombre de sept sur une queue. Ses fleurs sont à quatre petales disposés en rose, petits, de couleur jaune, soutenus par un bassin découpé en huit parties, quatre grandes et quatre petites, placées alternativement. Le fruit est presque rond; il renferme plusieurs semences oblongues, menues. La racine de Tormentille, est astringente, propre pour les cours de ventre, pour le vomissement, pour les hémorragies. Cette racine pulvérisée et mêlée avec un peu de pirhetre et d'alun, et mise dans la cavité des dents, soulage le tourment que leur douleur cause. C'est de là que vient le nom de Tormentille.

Toute bonne. 4. 1. On l'appelle ainsi, m'a-t-on dit, parce que toutes les parties dont elle est composée, ont quelque usage. Je regrette de n'avoir pas en ce moment cette plante précieuse sous les yeux, pour la décrire convenablement. Ses tiges sont quarrées. Ses feuilles ont à peu près les dimensions de celles de la patience et du noyer: elles sont crenelées ou festonnées sur leurs bords, chagrinées par dessus. Ses fleurs sont labiées, d'un beau bleu; la levre supérieure est courbée en faucille.

Toute-saine. 6. 2 ; 9. 2. Ses branches sont ligneuses, souples, rouges, droites et ailées. Ses feuilles sont deux à deux par intervalles, d'un verd obscur par dessus, et blanchâtres par dessous ; elles sont semblables à celles du chevre-feuille, mais elles sortent des nœuds. Les fleurs sont jaunes ; elles ressemblent à celles du mille-pertuis, mais elles sont plus petites. Elles sont à cinq petales soutenus par cinq feuilles vertes. Le fruit est une espece de baie qui contient plusieurs semences menues. Le nom de cette plante paroit annoncer qu'elle a de grandes vertus : mais je n'en trouve pas la description.

Trefle. 9. 4. Il y en a un grand nombre d'especes. Le Trefle à fleur rouge, pousse des tiges grêles, en partie droites, en partie traînant à terre, un peu velues. Ses feuilles sont attachées trois à une queue, tantôt rondes et tantôt longues, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Les fleurs sont disposées en épi court et gros, de couleur purpurine, d'une odeur agréable. Les fruits sont des capsules rondes, remplies chacune d'une semence qui a la figure d'un petit rein. Il y a un Trefle qui sent le bitume. Il y a un autre Trefle à têtes hérissées ; il vient de Montpellier. Dodart a donné une description curieuse du Trefle de Blois, découvert à Chambort.

TROENE. 18. 1. Il pousse beaucoup de branches, longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc et dur. Ses feuilles sont oblongues, étroites, approchant en quelque maniere de celles du saule, mais plus courtes et plus grosses, de couleur verte brune, luisantes, d'un goût astringent et amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grappe, d'une odeur agréable; ce sont des tuyaux découpés par le haut en quatre ou cinq parties. Les fruits sont des baies molles, grosses comme celles du genievre, ramassées aussi en grappe, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent. On trouve le plus souvent dans ces baies, depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer et désagréable; en latin *Ligustrum*. C'est sans doute la plante dont Virgile parle dans ses Eglogues. Le Troëne est fort détersif; son suc et son eau distillée sont propres pour les maux de gorge, pour dessécher les ulceres, pour arrêter les crachemens de sang et les hémorroïdes.

TRUFFE. 15. 3. Mets fort friand, qu'on tire de la terre. Elle est presque faite comme les topinambourgs; elle ne pousse rien au dehors. On en trouve qui pesent une livre. Elles sont blanches, noires ou grises. Les Botanistes les mettent au nombre des plantes, quoiqu'elles n'aient ni tiges ni feuilles

ni fleurs ni racines. On a reconnu qu'elles sont d'abord blanchâtres, qu'en mûrissant elles prennent la couleur grise, en conservant néanmoins des traits ou des canaux blancs, qui aboutissent aux endroits où l'écorce est gersée, et qui apparemment portent la nourriture au dedans de ce fruit. Cette matiere grise paroît au microscope un parenchime où l'on apperçoit de petits grains noirs, ronds, séparés les uns des autres, qu'on estime être la graine de la Truffe. Elle n'est d'abord que comme un petit pois rond, rouge par dehors et tout blanc en dedans. Elle ne sort jamais de terre, et grossit en rond. Quand elle pourrit en terre, ses graines restent seules de la substance du fruit, et produisent de nouvelles Truffes. Les Naturalistes ne conviennent pas sur la nature des Truffes. Les uns soutiennent que ce sont de vraies plantes; les autres prétendent qu'elles n'ont ni racine ni semence; d'autres veulent qu'elles tiennent à la terre par plusieurs petites fibres ou racines qu'elles ont par dessous. Quant aux fleurs et à la semence, elles peuvent exister sans qu'elles soient visibles, comme on l'observe dans d'autres plantes. On doit choisir les Truffes d'une grosseur médiocre. Elles fortifient l'estomac, elles restaurent. L'usage trop fréquent des Truffes, excite de grandes fermentations dans les humeurs; il produit aussi des vents et des coliques dans le bas ventre. Elles conviennent en hiver

aux vieillards, aux phlegmatiques, et à ceux dont l'estomac digere avec peine; elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un tempérament chaud, aux mélancoliques et aux atrabilaires. On peut dire en général que les Truffes produisent de bons et de mauvais effets.

TULIPE, 8. 4. Elle pousse une tige ronde, moëlleuse, accompagnée de quelques feuilles longues, assez larges, épaisses, dures, portant à son sommet une seule fleur à six petales peu évasés, dont le ventre est souvent plus large que l'ouverture, grande, ornée de belles couleurs, jaune ou purpurine ou rouge ou blanche ou variée. J'ai vu à Dole des Tulipes dont les petales blancs étoient bordés d'un filet d'un beau rouge. Le fruit est oblong, relevé de trois coins et divisé en trois loges remplies de semences fort applaties.

On voit chez les fleuristes une variété infinie de Tulipes. A remonter à cent cinquante ans, il y a eu une étrange manie des curieux pour les Tulipes. Ils ont estimé leur beau carreau de Tulipes des quinze ou vingt mille francs. Il faut convenir que les variétés de leurs couleurs sont inépuisables.

TURQUETTE. 14. 2.

TUSSILAGE. 13. 1. ou PAS D'ANE. Il pousse de sa racine six ou sept feuilles grandes, presque rondes, anguleuses, vertes par dessus, cotonneuses et blanches par dessous.

Il en sort aussi plusieurs tiges rougeâtres, accompagnées de petites feuilles fort différentes des premieres; car elles sont longues, pointues, rangées alternativement. Chaque tige soutient une fleur radiée, jaune, à l'entrée du printemps, avant que les feuilles paroissent; ce qui lui a fait donner le nom de *filius ante patrem*. Ses feuilles et ses fleurs sont fort adoucissantes, très propres pour les maladies de la poitrine qui sont causées par des sérosités âcres et salées. On en fait fumer les feuilles aux asthmatiques, de même que l'on fume celles du tabac.

VALERIANE. 2. 3. Il y en a plusieurs especes. La Grande Valériane pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, creuses, revêtues d'espace en espace de deux feuilles opposées, molles, larges, les unes entieres, les autres découpées profondément. Ses fleurs naissent en bouquets au haut des branches, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Chaque fleur est un tuyau évasé en rosette en cinq parties. Le fruit contient une semence applatie un peu longue, chargée d'une aigrette. Sa racine est cardiaque, diurétique, propre pour l'épilepsie, pour l'asthme.

VALERIANE GRECQUE 2. 6.

VELAR. 5. 4. OU HERBE AU CHANTRE. Cette plante fleurit presque dans toutes les saisons; je l'ai encore vue en fleur au mois de novembre. Tout ce que je m'en rappel-

le, c'est qu'elle s'éleve à la hauteur de deux pieds environ, que sa tige est velue, rameuse, que ses feuilles d'une moyenne grandeur sont découpées en fer de hallebarde à trois pointes, et que ses fleurs sont très-petites, jaunes, à quatre petales disposés en croix. Les fruits sont des siliques grêles, rondes, divisées en deux loges remplies de quelques semences oblongues, menues. Cette plante est très-propre pour l'asthme et pour les vieilles toux. On en fait le sirop des prédicateurs. Il y a plusieurs autres especes de Velar.

Verge d'or. 13. 1. ou verge doree. Elle pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, droites, fermes, cannelées. Ses feuilles sont oblongues, velues, dentelées sur leurs bords. Ses fleurs sont radiées, disposées en épi le long des tiges, de couleur jaune doré, soutenues chacune par un calice composé de plusieurs feuilles en écaille. Les fruits contiennent des graines garnies d'une aigrette. Cette plante est vulnéraire et diurétique, propre pour le calcul et pour la dyssentorie. Il y a plusieurs especes de Verge dorée.

Verge a pasteur. 11. 5.

Veronique. 2. 6. Il y en a plusieurs especes. La Véronique mâle vulgaire pousse des tiges grêles, rondes, velues, rampantes. Ses feuilles naissent opposées l'une à l'autre le long des tiges; elles sont velues,

dentelées sur leurs bords, semblables à celles du prunier, d'un goût âcre et amer. Ses fleurs sont des rosettes de quatre quartiers, de couleur bleuâtre; elles sortent en maniere d'épi des aisselles des feuilles. Le fruit est partagé en deux bourses qui contiennent des semences menues, rondes, noirâtres. Cette plante est vulnéraire, diurétique, propre pour purifier le sang, pour débarrasser le poumon chargé de matieres gluantes, et pour les maladies de la peau. On se sert de la Véronique à la maniere du thé. J'ai vu sur les montagnes des Alpes, une Véronique qu'on appelloit le thé d'Europe; apparemment elle en a les vertus. Il y a une Véronique femelle, qui a les feuilles plus larges, velues, dont les fleurs sont jaunes; elle a les mêmes usages.

Verveine. 4. 3. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied et demi, solides, rameuses. Ses feuilles sont oblongues, ridées, découpées profondément, rangées par paires d'espace en espace le long des tiges. Ses fleurs sont labiées, petites, de couleur bleue, disposées dans de longs épis; elles sont évasées par le haut, et découpées en cinq parties presque égales. Le fruit est une capsule qui renferme quatre semences jointes ensemble, grêles, oblongues. Cette plante est vulnéraire, apéritive, propre pour les pâles couleurs, pour l'hydropisie. Il y a plusieurs autres especes de Verveine.

Vesce. 9. 2. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un pied et demi, ou plus, anguleuses, cannelées, creuses. Ses feuilles sont composées de dix ou douze paires de feuilles, petites, longues, étroites, velues, s'élargissant vers leur extrêmité, rangées sur une côte terminée par une main qui s'attache aux plantes voisines. Sa fleur est en papillon, de couleur purpurine ou bleuâtre. Le fruit est une gousse velue, composée de deux cosses remplies de semences presque rondes, noires. On se sert de la semence pour nourrir les pigeons; on en donne aussi avec de l'avoine aux chevaux. Il y a plusieurs autres especes de Vesce.

Vesse de loup. 15. 3. C'est une vessie membraneuse, blanchâtre, grosse comme une noix, ronde, remplie d'une moëlle blanche; elle finit par se réduire en se corrompant, en une poussiere très fine, très-seche, d'une odeur fort puante. Lorsqu'on marche sur cette vessie, elle pete en se crevant, et la poudre qu'elle renferme, s'envole en l'air. La Vesse de Loup est astringente, propre pour arrêter le sang d'une plaie, et le flux des hémorroïdes, étant appliquée sur la partie. Il y en a plusieurs autres especes.

Vigne. 19. 2. Arbrisseau trop connu, pour avoir besoin d'être décrit. Nous sommes entrés dans quelques détails sur les différentes especes de son fruit, au mot *Raisin*.

Violette. 10. 1. Elle pousse de sa raci-

ne beaucoup de feuilles presque rondes, dentelées, attachées à de longues queues. Il s'éleve d'entr'elles des péduncules menus, qui soutiennent chacun une fleur de couleur purpurine ou bleue tirant sur le noir, d'une odeur douce, composée de cinq petales, dont l'intérieur finit par une espece de tetine ou éperon. Le calice est divisé jusqu'à la base en cinq parties. Le fruit est une coque qui s'ouvre en trois quartiers, et qui laisse voir plusieurs semences presque rondes, menues, blanchâtres. Les feuilles de Violette sont émollientes et laxatives. Ses fleurs sont aussi un peu laxatives et pectorales. La semence est purgative, propre pour la colique néphretique et pour la retention d'urine. Il y a plusieurs autres especes de Violette. On fait de la conserve de Violette, du syrop de Violette.

Violier. 5. 4. C'est la même chose que le giroflier. Voyez ce mot.

Viorne. 18. 5. Arbrisseau fort flexible. Ses feuilles sont blanches, et semblables à celles de l'orme, mais plus velues et dentelées à l'entour; elles croissent des deux côtés de la branche par nœuds et par intervalles, et ont un goût astringent. Sa fleur est blanche et faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui sont verds au commencement, puis rouges et enfin noirs. Les branches sont si souples qu'on s'en sert à lier les fagots.

On tire de sa racine pourrie de la glu à prendre les oiseaux.

Viperine. 2. 4.

Vulneraire. 9. 1. C'est proprement une qualification qui convient à un assez grand nombre de plantes. Tournefort en fait une espece distinguée de toutes les autres. Il la place parmi les fleurs en papillon; c'est tout ce que j'en sais.

Yeble. 18. 5. C'est une espece de sureau, qui ne differe du sureau ordinaire, qu'en ce qu'elle est beaucoup plus basse; car elle ne s'éleve guere qu'à trois pieds. Sa tige est herbeuse, anguleuse, moelleuse en dedans. Ses feuilles sont semblables à celles du sureau, mais un peu plus longues, plus pointues, d'une odeur plus forte. Ses fleurs sont de petits bassins, ou des rosettes à cinq quartiers, de couleur blanche, odorantes, disposées en parasol. Les fruits sont des baies rondes, pleines de suc, qui deviennent noires en mûrissant, et qui renferment quelques semences un peu longues. Les feuilles d'Yeble sont émollientes et résolutives; on les emploie en cataplasme pour la goutte et pour toutes sortes de tumeurs. Ses tendrons et son écorce purgent. On fait infuser ordinairement un gros de ses graines dans un verre de vin blanc; on les exprime un peu, et l'on fait boire le vin aux hydropiques. L'huile exprimée de la semence d'Yeble, est adoucissante et résolutive.



TABLE

DES OEUVRES DE CE VOLUME

AVEC LE PRIX DES MÊMES EN DÉTAIL.

On vent aussi les feuilles détachés à un centime chaque page, pour ceux à qui on pourroient manquer.

